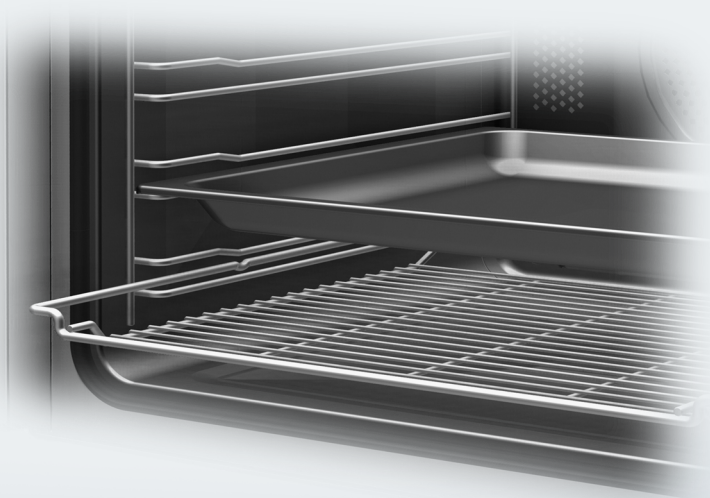


電気オーブンH6260B

取扱説明書



事故や製品の破損を防ぐために、本製品の
設置時や、初めて使用される前に、この
取扱説明書を**必ず**お読みください

目次

安全上のご注意	7
環境保護のために	14
各部の名称	15
操作パネル	16
オン／オフ センサー ①	17
調理モード選択スイッチ	17
調理モード	17
ディスプレイ	17
ディスプレイ内の記号	17
回転スイッチ	18
タッチセンサー	18
機能の説明	21
型番	21
型式表示シール	21
付属品	21
別売りの付属品・オプション品	21
棚受け	22
ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイおよびコンビラック	22
FlexiClip (フレキシクリップ) HFC71	23
FlexiClip (フレキシクリップ) の取り付け・取り外し	23
操作パネル	27
安全機能	27
システムロック 	27
冷却ファン	27
通気口付きオーブンドア	27
パーフェクトクリーン加工	28
触媒ほうろう加工	28
はじめてお使いになるとき	29
はじめてお使いになる前に	29
はじめて時刻を設定する	29
はじめてお使いのときの空焼き・スチーム噴射システムのすすぎ	30
設定	33
時刻の変更	33
工場出荷時設定の変更	34

システムロック 	37
システムロックをオンにする.....	37
調理のためにシステムロックをオフにする	38
システムロックをオフにする.....	38
キッチンタイマー 	39
キッチンタイマー  の使用	39
キッチンタイマーの設定.....	39
キッチンタイマーの設定時間の変更	40
キッチンタイマーの設定時間のキャンセル	40
調理モード	41
ジェントルベーキング 	42
省エネに関するヒント	43
省エネモード	44
操作	45
簡単な操作.....	45
冷却ファン	45
推奨温度.....	46
温度の変更.....	46
温度コントロールランプ  ↑	47
オープンの予熱.....	47
プログラムの自動開始および自動終了	48
調理時間の設定.....	48
調理時間と終了時刻の設定.....	49
調理時間が終了したら.....	50
調理時間の変更.....	50
調理時間の削除.....	51
終了時刻の削除.....	51
モイスチャープラス 	52
モイスチャープラス 	53
スチーム噴射回数の設定.....	53
温度の設定.....	53
水の取り込みの準備・開始.....	54
スチーム自動噴射.....	55
手動によるスチーム噴射.....	55

目次

残った水の蒸発処理.....	56
残った水の蒸発処理.....	56
残った水の蒸発処理をすぐに開始	56
残った水の蒸発処理のキャンセル	57
ベーキング	58
ベーキング早見表に関する注意	59
ベーキング早見表	60
ロースト	64
ロースト早見表に関する注意	64
ロースト早見表	66
低温調理	68
グリル	70
グリル早見表に関する注意	71
グリル早見表	73
解凍	74
乾燥	75
冷凍食品・加工食品	76
ジェントルベーキング	77
掃除とお手入れ	78
不適切な洗剤	78
ヒント	79
普通の汚れ	79
ガラスファイバーシールの清掃	79
頑固な汚れ（FlexiClip を除く）	80
FlexiClip（フレキシクリップ）の頑固な汚れ	81
触媒ほうろう加工の後壁の清掃	81
スパイスや砂糖などの沈着物の除去	81
飛び散った油脂の除去	82
オーブンドアの取り外し	83
オーブンドアの分解	84
オーブンドアの取り付け	86
FlexiClip（フレキシクリップ）と棚受けの取り外し	87
後壁の取り外し	88
上部ヒーター・グリルヒーターの引き下げ	88

スチーム噴射システムのカルキ除去 	89
カルキ除去を実行するタイミング	89
準備	90
カルキ除去プログラムの実行	91
こんなとき、どうしたらいい？	94
アフターサービス・型式表示シール	99
電源接続	100
取り付け図	101
本製品および設置場所の寸法	101
前面の寸法	103
オーブンの設置	104
レシピ	106
市販の製品を使ったベーキング	106
プレートヒェン（冷凍）／塩プレッツェル（冷凍）	106
クロワッサン	107
白パン	108
フラットブレッド	109
ハーブパン	110
オリーブパン	111
セサミとチーズのプレートヒェン	112
ライ麦パン	113
混粒粉のパン	114
イーストプレートヒェン	115
ミックスシードのプレートヒェン	116
イタリア風モッツァレラパン	117
サンデープレートヒェン	118
バターミルクパン	119
チョコレートプレートヒェン	120
オニオンフラットブレッド	121
クワルク生地のプレートヒェン	122
バターミルクローフ	123
麦芽とかぼちゃの種のプレートヒェン	124
イーストヴェックマン	125
イーストプレッツェル	126
ベーコン／ハーブのバゲット	127
ハムとチーズのプレートヒェン	128
アプリコットローフ	129
バターケーキ	130

目次

松の実とアーモンドのケーキ	131
クルミ入り編みパン	132
シナモンとマカダミアナッツのリングパン	133
スペイン風タイの野菜添え	134
ちりめんキャベツとサーモンのグラタン	135
マスの詰め物焼き	136
ウィーン風魚の切り身焼き	137
サーモンとほうれん草のタリアテッレ	138
スペイン風タラのパン粉焼き	139
マスのマッシュルーム詰め	140
ザンダーのハーブ焼き	141
スイートサワーチキン	142
七面鳥ロールのほうれん草とリコッタチーズ詰め	143
ビーフロールの蒸し焼き	144
仔牛モモ肉の蒸し焼き	146
ガモンハムの照り焼き	147
豚ヒレ肉の詰め焼き	148
中華風ポークステーキ	149
スペイン風ウサギのにんにく風味	150
ピスタチオの衣の仔羊のカツレツ	151
ポテトダンプリング	152
チーズスフレ	153
スプリングパイ	154
チーズパイ	155
ハムとルッコラ入りトルテッリーニのキャセロール	156
マッシュルームカネロニ	157
プラムコンポート入りダンプリング	158
スイートチェリースフレ	159

安全上のご注意

表 示	表示の意味
 警 告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 注 意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

- 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院・長期の通院を要するものをいいます。
- 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例



禁 止（してはいけないこと）

具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します



強 制（必ずすること）

具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。



注 意（警告を含む）

具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 禁止行為	 潜在的な危険・警告・注意
 分解禁止	 感電注意
 水場、湿気の多い場所での使用禁止	 機器に損害を与える可能性のある場合
 接触禁止	 発火注意
 強制 / 指示	 高温注意
 電源接続に関する注意	 破裂注意
 必ずアース線を接続	

本製品は、法令の安全基準に適合しています。ただし、不適切な使用は、人体への危害および物的損害を招く恐れがあります。

本製品を設置し、初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書には、設置、安全、使用、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

本書は大切に保管し、内容をよくご理解のうえご使用ください。本製品を譲渡する場合は必ず本取扱説明書を添付してください。

安全上のご注意



警 告

本製品は、該当する安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならないければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故や製品の破損を防ぐために、本製品を初めて使用される前に、本書を必ずお読みください。本書には、製品を正しく安全にお使いいただくための注意事項と、本製品の設置、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

本書は大切に保管し、本製品を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

正しい用途



本製品は、ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。



本製品は屋外での使用を想定していません。



本製品は家庭での食材調理、特にベーキング、ロースト、グリル、解凍や食材などの乾燥を目的としています。本製品をその他の目的で使用する場合は、メーカーによる保証対象外となり、危険性があります。



警 告



身体的、知覚的、精神的に介護を要する方または、経験や知識が十分でなく、1人で安全に使用することが困難な方が本製品を使用する場合は、監督または指導のもとで行ってください。

1人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様の安全



8才未満のお子様は、常に周囲に監督者がいる場合を除き、本製品に近づかないようにしてください。



8才以上のお子様は1人でオーブンをを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解させたうえで安全に使用できることを確認してください。



お子様に1人で本製品の掃除やお手入れをさせないでください。



オーブンの近くではお子様からは目を離さず、オーブンで遊ばせないようにしてください。



窒息する恐れがあります。プラスチックの包装などの梱包材は、乳幼児に近づけないでください。遊んでいる途中で、梱包材がからまったり、頭にかぶさり、窒息する恐れがあります。



警告



やけどの恐れがあります。
お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとっても弱いです。使用中は、ドアガラス、操作パネル、および通気口など、オープンの外側にある部品も非常に高温になります。お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。



けがの恐れがあります。
オープンのドアが支えられる最大重量は 15 kg です。お子様が開いたオープンのドアでけがをする恐れがあります。お子様が、ドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないように十分注意してください。

技術的安全性



改造はしないでください。無資格者による設置、メンテナンス、および修理はたいへん危険です。設置、メンテナンス、および修理はミレー認定の技術者のみが行うことができます。



損傷したオープンは絶対に使用しないでください。危険です。本製品の使用前に、損傷がないかをチェックしてください。



警告



本製品の動作の信頼性および安全性は、電源に接続されている場合にのみ保障されます。



本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しく接地（アース）されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件です。不明な場合は、資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかをテストしてください。



本製品の損傷を防ぐため、本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認して、しっかり差し込んでください。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。



延長コードやマルチソケットを使用したこ足配線で電源に接続しないでください。本製品に必要な安全性が保障されず、火災の恐れがあります。



安全性を確保するため、取り付けが完了するまで本製品を使用しないでください。



静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。

安全上のご注意



警 告



配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、故障を招く恐れがあります。



本製品のキャビネットを開けないでください。



本製品の保証期間中、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。



ミーレ製の純正交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。



電源コードが損傷した場合、あるいはオープンに電源コードが付属していない場合、ミーレ指定の修理技術者が電源コードを交換、接続する必要があります（「電源接続」を参照）。



本製品の設置やメンテナンス、修理に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。オープンの照明が故障している場合などは特にご注意ください（「こんなとき、どうしたらいい？」および「電源接続」を参照）。



警 告



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因になります。



正しく機能するために、オープンには冷気を適切に供給する必要があります。冷気の供給が妨げられないようにしてください。例えば、設置キャビネット内に断熱材を貼ると、冷気の供給が妨げられてしまいます。また、固形燃料のコンロといった他の熱源により、冷気が過度に加熱されないようにしてください。



例えばドアのような家具用パネルの背後にオープンを設置する場合、オープンの使用中にドアを閉めないようにしてください。熱および蒸気が閉じた家具用パネルの背後に蓄積され、オープン、設置キャビネットおよび床を損傷させる恐れがあります。オープンの温度が完全に下がるまで、ドアを閉めないでください。



燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。



異常、故障時には直ちに使用を中止してください。そのまま使用すると、火災、感電、けがに至る恐れがあります。

⚠ 注 意

正しい使用方法



やけどの恐れがあります。



オーブンは使用中、高温になります。ヒーター、オーブンの内部、加熱された食材、オーブンのアクセサリーに触れるとやけどの恐れがあります。加熱したオーブンに食材を出し入れしたり、食材を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。



高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。本製品を暖房の目的で使用しないでください。



油は過熱により発火する恐れがあります。油を使って調理する際はオーブンから離れないでください。トレイに油を入れて使わないでください。発火した場合は、水で消火しないでください。ただちにオーブンの電源スイッチを切り、ドアを閉めたままにして、火に酸素を供給しないようにしてください。



極端に長い調理時間は、料理の乾燥、または発火を招くことがあります。推奨設定の調理時間を超える加熱はしないでください。



水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。



⚠ 注 意



高温度のグリルを使用すると、急速に乾燥し発火する恐れのある食材があります。半調理済みパンの仕上げ加熱や、花やハーブの乾燥のためにグリルを使用しないでください。このような場合は、熱風加熱プラス  または上下加熱  を使用してください。



アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発することにご注意ください。蒸発したアルコールが、高温のヒーターに触れることで引火する恐れがあります。



余熱を利用して、保温のために料理をオープン庫内に残しておくと、オープン内の結露や湿気により腐食や損傷を引き起こす恐れがあります。操作パネル、天板、設置キャビネットも損傷する恐れがあります。



余熱を利用する場合には、オープンのスイッチを切らないでください。調理モード選択スイッチは設定されたままにして、温度切換スイッチを一番低い温度に設定してください。ファンは自動的にオンのままで、湿気を逃がします。



料理をオープン庫内に入れておいたり、保温のために残しておいたりすると、料理が乾燥し、放出された湿気によりオープンに腐食や損傷を引き起こす恐れがあります。保温のために料理をオープン庫内に残しておく場合は、フタをしたままにしてください。

安全上のご注意

⚠ 注 意

-  熱の蓄積により、オーブンの床面のほうろうがひび割れたり砕けたりする恐れがあります。
-  オーブンの床面にアルミホイルなどを敷かないでください。ベーキングディッシュ、フライパン、鍋、トレイなどを庫内の床面に直接置かないでください。
-   オーブンの床面で容器などを引きずると、床面のほうろうが損傷する恐れがあります。オーブンに鍋やフライパンを入れて使用する場合は、それらを庫内の床面で引きずらないようにしてください。
-   高温の表面に液体をかけると蒸気が発生し、やけどの恐れがあります。温度の急激な変化によってほうろうが損傷することもあります。高温になったほうろうの表面に液体を直接かけないでください。
-    モイスチャーを使用した調理処理中や、残った水の蒸発処理中に、発生する蒸気で重傷のやけどを負う恐れがあります。大量の蒸気が放出されている間や、残った水の蒸発処理中には、ドアを開けないでください。
-  調理する食材全体に均一に熱が行き渡り、十分に加熱されることが重要です。均一に熱を行き渡らせるために、料理をかき混ぜたり、裏返したりしてください。

⚠ 注 意

-   オーブンでの使用に適していないプラスチック容器は高温で溶け、オーブンが損傷したり、発火する場合があります。
-   調理にプラスチック容器を使用する場合は、各メーカーからオーブンでの使用に適していると指定されたものを使用してください。各メーカーの使用指示に従ってください。
-   食材の缶詰や瓶を密閉したままオーブンで加熱しないでください。圧力が高まって破裂する恐れがあります。
-  開いたオーブンのドアでけがをしたり、つまづいたりする恐れがあります。不必要にドアを開けたままにしないでください。
-   ドアが支えられる最大重量は、15 kg です。
-   開いたオーブンのドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。オーブンのドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。オーブンが損傷する恐れがあります。
-   (衣類の乾燥など) 調理以外の目的で使用しないでください。過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。



注 意

掃除とお手入れ



製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。



蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。



ガラス表面についた傷はガラスの破損の原因になります。研磨剤、硬いスポンジ、ブラシ、尖った金属のツールを使用して、ドアガラスを掃除しないでください。



棚受けは、掃除のために取り外すことが可能です（「掃除とお手入れ」を参照）。元の場所に正しく取り付けてください。外したままオーブンを使用しないでください。



触媒ほうろ加工された後壁は、掃除のために取り外すことが可能です（「掃除とお手入れ」を参照）。取り外した後壁は元の場所に正しく取り付けてください。外したままオーブンを使用しないでください。



お手入れは冷えてから行ってください。高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



注 意

付属品



本製品では、ミーレの純正部品および付属品を使用してください。他のメーカー製の部品や付属品を使用した場合は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。



ベーキングディッシュHUB 5000-M、HUB 5001-M、HUB 5000-XLは、棚位置 1 に置かないでください。

オーブンの床面を破損する恐れがあります。オーブンの床面とベーキングディッシュの間の非常に小さな隙間により熱が蓄積し、ほうろうがひび割れたり欠けたりする恐れがあります。

ミーレのベーキングディッシュを棚位置1の上側のレール上に置かないでください。棚受けのストッパーでしっかりと固定できません。通常は、棚位置 2 を使用します。

環境保護のために

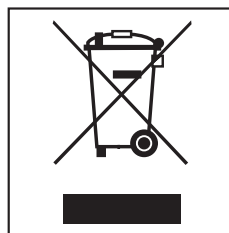
梱包材の廃棄処分

梱包材は輸送時に本製品を保護するために使用されています。梱包材は廃棄する際に環境への影響が少ない材質で作られています。これらはリサイクルしてください。

梱包材をリサイクルすれば、製造過程での原材料の使用が減り、埋め立て処理場へ廃棄する量も減ります。

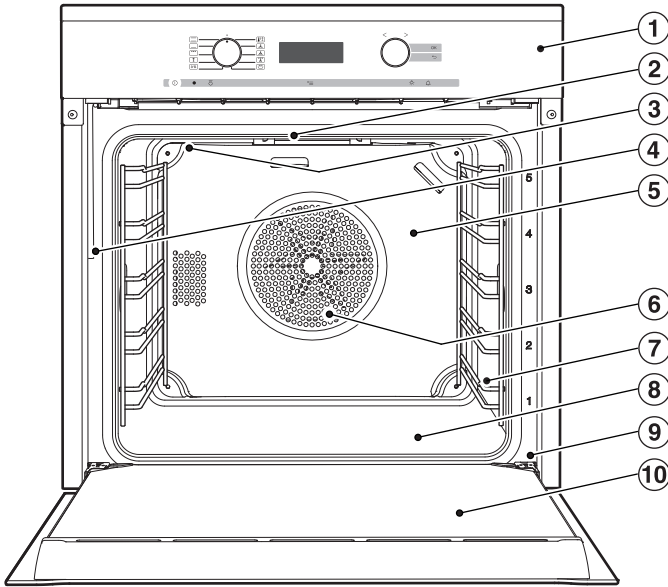
使用済み製品の廃棄処分

電気および電子機器の中には、多くの場合、貴重な物質が含まれています。また、取り扱いや廃棄方法を誤ると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れのある物質も含まれています。ただし、このような物質は製品が正常に機能するために不可欠なものです。したがって、不要になった製品は家庭ゴミとしては廃棄しないでください。



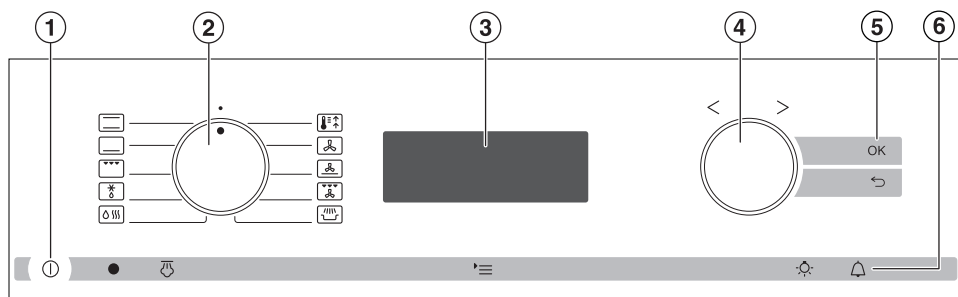
不要になった機器を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼してください。

処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。



- ① 操作パネル
- ② 上部ヒーター／グリルヒーター
- ③ スチーム給気口
- ④ スチーム噴射システムの給水パイプ
- ⑤ 触媒ほうろう加工の後壁
- ⑥ ファン吸気口（背面リングヒーター付き）
- ⑦ 棚受け×5段
- ⑧ オープンの床面（内部下部ヒーター付き）
- ⑨ フロントフレーム（型式表示シール付き）
- ⑩ オープンドア

操作パネル



- ① オン／オフ センサー ①
- ② 調理モード選択スイッチ
- ③ ディスプレイ
- ④ 回転スイッチ< >
- ⑤ OK センサー、↶ センサー
- ⑥ ①、●、⎓、🔔 センサー

オン／オフ センサー①

オン／オフ センサー① は、くぼみになっており、押すと反応します。

オープン／オフのオン／オフを切り替えるために使用します。

調理モード選択スイッチ

調理モードを選択します。

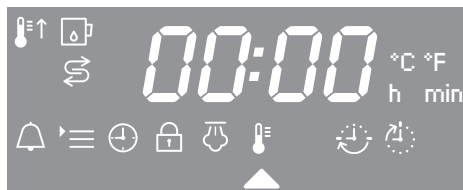
このスイッチは左右両方向に回したり、●の位置に合わせてたりすることができます。スイッチを押すと格納できます。

調理モード

-  上下加熱
-  下部加熱
-  グリル
-  解凍
-  モイスタープラス
-  急速加熱
-  熱風加熱プラス
-  熱風ベーキング
-  熱風グリル
-  ジェントルベーキング

ディスプレイ

ディスプレイには時刻や設定内容が表示されます。



ディスプレイ内の記号

調理モード選択スイッチ○の位置や押されたセンサーによって、以下の記号が表示されます。

記号 / 機能	○
 キッチンタイマー	全位置
 温度コントロールランプ	調理モード
 調理時間	
 調理終了時刻	
 温度	
 水の取り込み処理	モイスタープラス
 カルキ除去	
 スチーム噴射	
 設定 P	●
 時刻	
 システムロック	

調理モード選択スイッチが正しい位置にある場合にのみ、機能を設定または変更できます。

操作パネル

回転スイッチ

回転スイッチ< >を使用して、温度と調理時間を入力します。

右に回すと値が大きくなり、左に回すと値が小さくなります。

ディスプレイ内の▲を移動させて機能を選択するためにも使用できます。

左右両方向に回すことができます。どの位置にあるときでも、回転スイッチを押すと格納できます。

タッチセンサー

OK、↶、↷、⏮、⏭、⏩、🔔 センサーは押すと反応します。センサーを押すたびに操作音が鳴ります。

この操作音は「P 3」の設定を「S 0」に変更するとオフにできます（「設定」を参照）。

センサー	機能	説明
OK	機能呼び出して、設定を保存する	OK センサーを押すと、▲ によって指定された機能呼び出すことができます。選択した機能は、▲ が点滅している間に変更できます。OK センサーを押して変更を保存します。
↶	1 つ前に戻る	
≡	機能呼び出す	時刻ディスプレイがオンになっている、回転スイッチが●の位置にあるとき、このセンサーを押すと、設定 ≡、時刻 ⊕、システムロック ㊦ の各記号が表示されます。 時刻ディスプレイがオフになっている場合、オープンをオンにしなければ、≡ センサーは反応しません。 このセンサーを押すことで、調理中に温度 ㊦、調理時間 ㊦、終了時刻 ㊦ を調整できます。

操作パネル

センサー	機能	説明
	オーブンの庫内照明のオン／オフを切り替える	オーブンがオフで、時刻ディスプレイがオンになっているとき、  を押すと、オーブン庫内の照明のオン／オフを切り替えることができます（オーブンを掃除する場合など）。時刻ディスプレイがオフになっているとき、オーブンをオンにしなければ、  センサーは反応しません。 オーブンの庫内照明は、調理プログラムの開始 15 秒後に消えます。常に照明が点灯するように設定を変えることもできます。
	キッチンタイマーを設定する	オーブンがオフで、時刻ディスプレイがオンになっているとき、キッチンタイマーを使用して、調理時間などを計ることができます（卵をゆでる場合など）。時刻ディスプレイがオフになっている場合、オーブンをオンにしなければ、  センサーは反応しません。
	スチームを噴射する	 で手動によるスチーム噴射を選択したとき、  センサーを押すと、スチームが噴射されます。 スチーム噴射が可能なときは、  センサーが点灯します。 スチーム噴射中は、ディスプレイに  が表示されます。

型番

本取扱説明書が説明の対象とするオープン
の型番は、表紙に記載されています。

型式表示シール

型式表示シールは、オープンドアを開くと見
えるフロントフレームに貼られています。

型式表示シールには、オープンの型番、製
造番号、および電気接続データ（電圧、周
波数、定格消費電力）が記載されています。

ご質問やトラブルに関して弊社コンタクト
センターにご連絡していただく場合のため
に、これらの情報はお手元に保存しておい
てください。

付属品

オープンには以下のものが同梱されています。

- ー 調理モードを使用するための取扱説明書
（レシピ例付き）
- ー オープンをキャビネットに固定するネジ
- ー カルキ除去剤、クリップ付きのプラス
チックチューブ
- ー ユニバーサルトレイ、ベーキングトレ
イ、コンビラック

別売りの付属品・オプション品

付属品は型式により異なります。

本製品には、棚受け、トレイ、ラックが同
梱されています。型式により、以下の付属
品のうち、いくつかが同梱されている場合
があります。

ここに記載されている付属品、および掃除
とお手入れ用の各製品はすべて、ミーレ製
品用に作られています。

これらは Web サイト（www.miele-store.jp）
から、あるいはミーレ販売代理店でお買い
求めいただくことができます（ミーレ・
ジャパン コンタクトセンターの情報は本
書の最後を参照）。

ご注文の際には、ご使用の機器の型番と、ア
クセサリーの型番をお知らせください。

機能の説明

棚受け

トレイ、コンビラック、ミーレオープンベーキングディッシュ用の棚受けが、庫内の両側 () に取り付けられています。

フロントフレームに棚位置の数字が刻印されています。

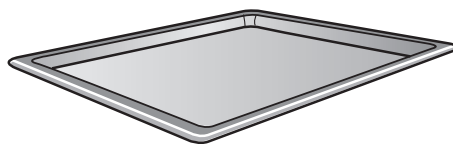
それぞれの段は上下 2 本のレールでできています。

- ー 例えばコンビラックなどの付属品は、2 本のレールの間に挿し込みます。
- ー FlexiClip (フレキシクリップ) は下側のレールに取り付けます (別売り)。

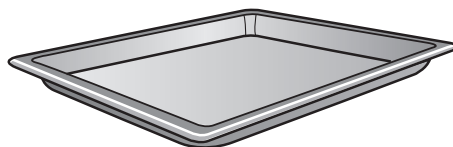
必要な場合、棚受けは、お手入れのために取り外すことができます (「掃除とお手入れ」を参照)。

ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイおよびコンビラック

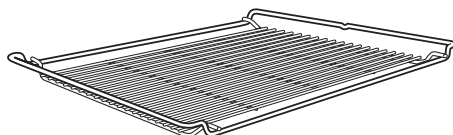
ベーキングトレイ HBB71 :



ユニバーサルトレイ HUBB71 :



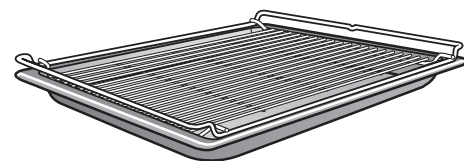
コンビラック HBBR71 :



これら付属品は、棚受けの 2 本のレールの間に挿し込みます。

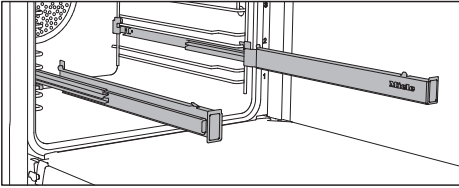
コンビラックは必ず上の図のように置いてください。

これらの付属品には、一部だけ引き出す必要がある場合に全体がずり落ちないように、短い方の縁の中間に安全ストッパーが付いています。



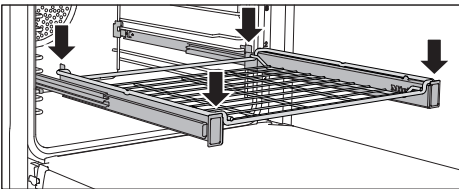
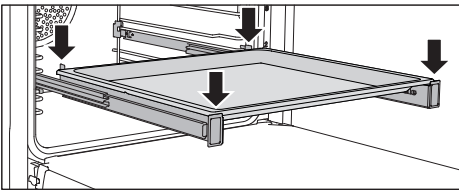
ユニバーサルトレイ上にコンビラックをのせて使用する場合は、トレイを棚受けのレールの間に挿し込むと、その上にコンビラックが自動的にスライドしてきます。

FlexiClip (フレキシクリップ) HFC71



FlexiClip (フレキシクリップ) は、どの棚位置にも使用できます。

FlexiClip (フレキシクリップ) は、付属品を置く前に、オープン内へ挿し込みます。付属品は、FlexiClip (フレキシクリップ) の両端のストッパーの間にきちんと収まり、すべり落ちることはありません。



FlexiClip (フレキシクリップ) が支えられる最大重量は 15 kg です。

FlexiClip (フレキシクリップ) の取り付け・取り外し



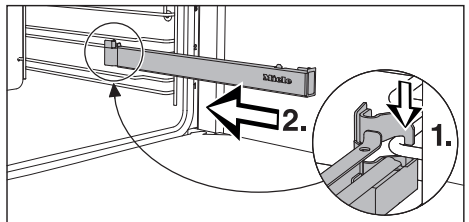
やけどの恐れがあります。

オープンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。

FlexiClip (フレキシクリップ) は、棚受けの 2 本のレールの間に取り付けます。

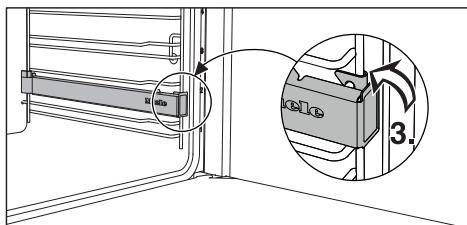
ミーレのロゴの入った FlexiClip (フレキシクリップ) を右側に取り付けます。

FlexiClip (フレキシクリップ) の取り付け中は、**伸ばさない**でください。



- FlexiClip (フレキシクリップ) を棚受けの下側のレールの前面に引っ掛け (1.)、レールに沿ってオープン庫内へ挿し込みます (2.)。

機能の説明

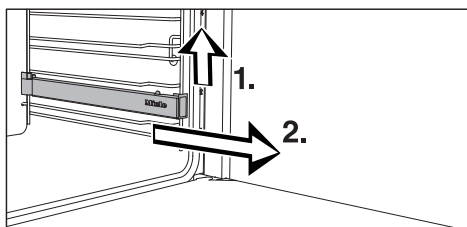


- 最後に FlexiClip (フレキシクリップ) を、図のように 2 本のうち下側のレールに固定します (3.)。

取り付け後に、FlexiClip (フレキシクリップ) が引き出しづらい場合、一度強く引いてください。

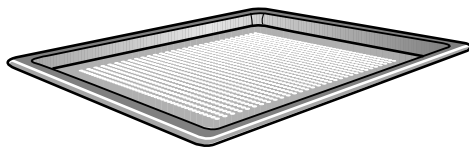
FlexiClip (フレキシクリップ) を取り外すには:

- FlexiClip (フレキシクリップ) を内側へ押せるところまで押します。



- 前面の FlexiClip (フレキシクリップ) を持ち上げ (1.)、レールに沿って外へ引き出します (2.)。

穴あきユニバーサルトレイ HBBL71



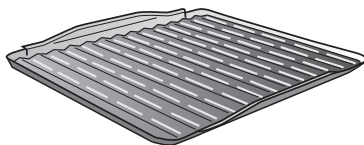
穴あきユニバーサルトレイ は、新鮮なイースト生地やクワルク生地、パンやロールパンのベーキングに最適です。

小さな穴が開いてるので、食材の下側にも焼き目がつきます。

このトレイは果物や野菜の乾燥にも使用できます。

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

飛散防止天板 HGBB71

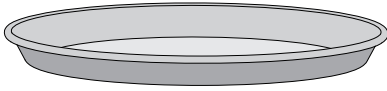


飛散防止天板は、ユニバーサルトレイにはめ込みます。

調理中の材料から出る汁は、飛散防止天板の下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンが汚れることはありません。集まった汁を使って、グレービーソースを作ることができます。

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

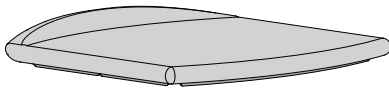
丸型ベーキングトレイ HBF 27-1



丸型ベーキングトレイは、ピザ、イースト菌を使った生地やメレンゲ生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、フラットブレッド、さらに冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適しています。

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

ベーキングストーン HBS 60



ベーキングストーンは、ピザやキッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に最適です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火れんが製で、釉薬がかけられています。

直接ラックの上に置いて使用します。

ベーキングストーンに食材を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラが付属されています。

HUB ベーキングディッシュ、HBD ベーキングディッシュ用フタ

ミーレのベーキングディッシュは他のベーキングディッシュとは異なり、棚受けにのせ、スライドさせてオープンに入れます。コンビラックと同じように、すべり止めの安全ストッパーが付いており、引き出しすぎないようにになっています。

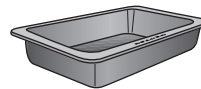
また、表面には、こびり付き防止加工が施されています。

ベーキングディッシュには、奥行きが 22cm のものと 35cm のものがあります。高さと幅はどちらも同じです。

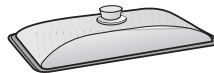
各ベーキングディッシュ用のフタもご用意しています。フタは別売りです。

ご注文の際には、ご使用のミーレベーキングディッシュの型番をお知らせください。

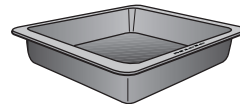
奥行き：22 cm
HUB5000-M
HUB5001-M*



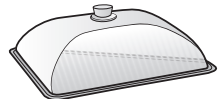
HBD 60-22



奥行き：35 cm
HUB5000-XL



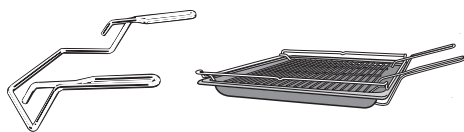
HBD 60-35



* IH クッカーで使用可能です。

機能の説明

ホルダー HEG



ユニバーサルトレイ、ベーキングトレイ、およびコンビラックをオープンに出し入れするのに便利です。上側の先のとがった部分（2か所）をラックまたはトレイに引っ掛け、U字型のサポートを下側に入れます。

カルキ除去剤・クリップ付きのプラスチックチューブ



本製品のカルキを除去するために必要です。

触媒ほうろう加工のライナー

ー 側壁ライナー

オープンの側壁にある棚受けの後ろに取り付けられていて、オープンの内壁をきれいに保ちます。

ー 天井ライナー

上部ヒーター／グリルヒーターの上に取り付けられていて、オープンの天井をきれいに保ちます。

ー 後壁

間違った使い方やひどい汚れによって触媒ほうろうの効果がなくなった場合は、後壁を交換する必要があります。

ご注文の際には、ご使用のオープンの型番をお知らせください。

ミーレマイクロファイバークロス

軽い汚れや指紋は、マイクロファイバークロスで簡単に落とすことができます。

操作パネル

ベーキング、ロースト、グリルのさまざまなプログラムを操作することに加え、操作パネルには以下の機能があります。

- ー 時刻表示
- ー キッチンタイマー
- ー 調理プログラムのオン／オフを自動的に切り替えるタイマー
- ー モイスチャープラスを使った調理
- ー 設定のカスタマイズ

安全機能

システムロック

システムロック は、意図せずオープンを使用しないようにするための機能です（「システムロック 」を参照）。

システムロック は、停電時にも作動し続けます。

冷却ファン

調理プログラムを開始すると、冷却ファンが自動的に作動します。冷却ファンにより、庫内からの高温の空気が庫外の冷気と混じって冷却された後、オーブンドアと操作パネルの間にある排気口を通して室内に出されます。

オープンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

オープン内の温度が十分低くなってから、冷却ファンは自動的に停止します。

通気口付きオーブンドア

オーブンドアのガラス板には熱反射コーティングが施されています。

オープンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないようオーブンドアを空気が通過します。

オーブンドアは取り外して分解し、掃除することができます（「掃除とお手入れ」を参照）。

機能の説明

パーフェクトクリーン加工

パーフェクトクリーン加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。

パーフェクトクリーン加工された表面からは、調理した食材も簡単にはがれ、ベーキングやローストの後の汚れも簡単に落とせます。

パーフェクトクリーン加工面でも料理を切り分けられます。

ただし、セラミックナイフは使用しないでください。パーフェクトクリーン加工面に傷が付きます。

パーフェクトクリーンほうろう加工面のお手入れは、ガラスと同じです。

汚れがこびり付きにくく、掃除が簡単であるという利点を保持するために、「掃除とお手入れ」の指示をお読みください。

以下はすべて、パーフェクトクリーン加工が施されています。

- － オープン庫内
- － 棚受け
- － FlexiClip（フレキシクリップ）
- － ユニバーサルトレイ
- － ベーキングトレイ
- － コンビラック
- － 飛散防止天板
- － 穴あきユニバーサルトレイ
- － 丸型ベーキングトレイ

触媒ほうろう加工

後壁、天井ライナー、側壁ライナーの表面には、触媒ほうろう加工が施されています。オーブンを高温で使用すると、油脂の汚れがこの表面から焼け落ちます。

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

はじめてお使いになるとき

はじめてお使いになる前に



本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから動作させてください。

- 調理モード選択スイッチと回転スイッチが格納されている場合は、各スイッチを押して放してください。

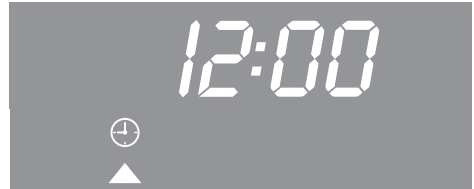
時刻は、調理モード選択スイッチが●の位置にある場合にのみ変更できます。

- 時刻を設定します。

はじめて時刻を設定する

時刻が 24 時間表記で表示されます。

オープンをコンセントにつなげると、ディスプレイに **12:00** と表示され、▲が⓪の下で点滅します。



- 回転スイッチを使用して、時刻を入力します。
- OK センサーを押します。

時刻が保存されました。

設定メニューの設定 **P 4** をステータス **12 h** に設定すると、時刻を 12 時間表記で表示できます（「設定」を参照）。

停電時でも、時刻は約 200 時間保存されます。この時間内に電力が復旧した場合、現在の時刻が表示されます。

この時間を超えて停電が続いた場合、時刻を再入力する必要があります。

時刻表示は工場出荷時設定ではオフになっています（「設定」－「P 1」を参照）。オープンの電源がオフの場合、ディスプレイは暗く表示されます。時刻は表示されませんが、バックグラウンドで動作し続けます。

はじめてお使いになるとき

はじめてお使いのときの空焼き・スチーム噴射システムのすずぎ

新しいオーブンを初めて使用すると、わずかに臭いが出ます。オーブン庫内に何も入れずに最低1時間オーブンを加熱すると、この臭いを消すことができます。同時にスチーム噴射システムをすすぐことをお勧めします。

空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。

また、臭いが家中に広がらないように、他の部屋へのドアを閉めてください。

- シールや保護シートが付いている場合は、オーブンや付属品から取り外します。
- 加熱する前に、まず湿らせた布でオーブン庫内をきれいに拭きます。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。
- 棚受けに FlexiClip（フレキシクリップ）を取り付け、トレイやラックをすべて挿入します。
- 約 150 ml の新しい水道水を容器に注ぎます。
- オーブンの電源をオンにします。

- モイスチャープラス  を選択します。照明がオンになります。

- ディスプレイに「Auto」と表示され、▲ が  の下で点滅します。



- OK センサーを押します。

ディスプレイに推奨温度が表示され、▲ が  の下で点滅します。



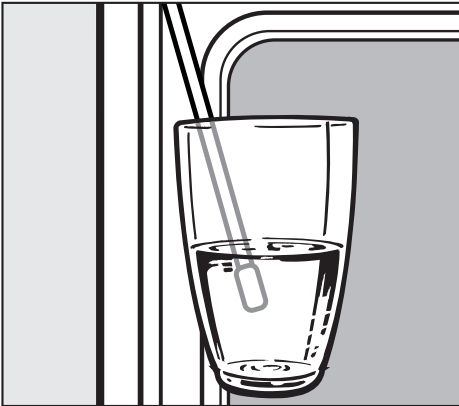
- 回転スイッチを使用して、最高温度（250 °C）に設定します。
- OK センサーを押すか、約 15 秒間待ちます。設定が自動的に保存されます。

はじめてお使いになるとき

水の取り込み記号が表示され、▲ が点滅します。



- ドアを開けます。
- 給水パイプを前方に引き出します (操作パネルの左下にあります)。



- 給水パイプの口を容器の水につけます。
- OK センサーを押します。

水の取り込みが始まります。

必要な水の量がオープンに注入されます。指定される水の量は実際に必要な量よりも多いため、容器に水が少し残ります。

- 水の取り込みが終了したら、容器を取り出します。
- ドアを閉めます。

給水パイプに残った水がオープン内へ取り込まれているため、しばらくポンプ音が聞こえます。

オープンのヒーターがオンになります。

しばらくすると、スチームが自動的に噴射します。



けがの恐れがあります。

蒸気でやけどを負う恐れがあります。スチーム噴射中はオープンのドアを開けないでください。

オープン庫内に何も入れずにオープンを最低 1 時間加熱します。

1 時間後：

- 調理モード選択スイッチを ● に設定します。

はじめてお使いになるとき

空焼きのあと



やけどの恐れがあります。

オーブンが冷めてから洗ってください。

- 電源ボタンを押して、オーブン庫内の照明をオンにします。
- オーブンから付属品をすべて取り外し、洗います（「掃除とお手入れ」を参照）。
- きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、または湿らせたマイクロファイバークロスで、オーブン庫内を掃除します。
- 柔らかい布で拭き取ります。
- オーブン庫内の照明をオフにし、オーブンの電源をオフにします。

オーブン庫内が完全に乾くまで、オーブンドアを閉めないでください。

時刻の変更

時刻は、調理モード選択スイッチが●の位置にある場合にのみ変更できます。

- 〃≡を押します。
- 回転スイッチを使用して⊕の下に表示されるまで▲を移動します。
- OK センサーを押します。
- ▲が⊕の下で点滅します。
- 回転スイッチを使用して、時刻を入力します。
- OK センサーを押します。

時刻が保存されました。

停電時でも、時刻は約 200 時間保存されます。この時間内に電力が復旧した場合、現在の時刻が表示されます。

この時間を超えて停電が続いた場合、時刻を再入力する必要があります。

設定

工場出荷時設定の変更

設定は、本製品の電源がオンで、回転スイッチが●の位置にある場合にのみ変更できます。

本製品では、多数の項目が工場出荷時に設定されています（「設定の一覧」にある表を参照）。

設定はそのステータスを変えることで変更できます。

- 〽️を押します。
- 必要に応じて、回転スイッチを使用して、〽️の下に表示されるまで▲を移動します。



- OK センサーを押します。

「P 1」が表示されます。



- 別の設定を変更したい場合は、回転スイッチを使用して適切な番号を選択します。
- OK センサーを押します。



設定が選択され、現在のステータスが表示されます（「5 0」など）。

ステータスを変更するには：

- 回転スイッチを使用して、目的のステータスを選択します。
- OK センサーを押します。

選択したステータスが保存され、設定が再度表示されます。

他にも設定を変更したい場合は、前述の手順を実行します。

↵を押すと、設定を1つ飛ばして別の設定を変更できます。

- これ以上設定を変更しない場合は、〽️を押します。

停電の後でも、設定はメモリーに記憶されています。

設定の一覧

設定	ステータス
P 1 時刻表示	S 0 * 時刻表示がオフになります。 オープンの電源がオフのとき、ディスプレイは暗く表示されます。時刻は表示されませんが、バックグラウンドで動作し続けます。 ステータス「S 0」を選択したとき、オープンを使用する場合は、電源をオンにする必要があります。これは、キッチンタイマー  と照明  の場合も同じです。 特定の時間内（約 30 分）に設定を選択しなかった場合、自動的にオープンの電源もオフになります。 S 1 時刻表示がオンになり、ディスプレイに表示されます。
P 2 アラーム音量	S 0 アラームがオフになります。 S 1 ~ アラームがオン* になります。 S XX ** 音量を変更できます。ステータスを選択すると、その音量のアラームが鳴ります。
P 3 操作音	S 0 操作音がオフになります。 S 1 * 操作音がオンになります。
P 4 時間表記	24 h * 時刻が 24 時間表記で表示されます。 12 h 時刻が 12 時間表記で表示されます。 13:00 以降に時計を 12 時間表記から 24 時間表記に変更した場合、24 時間表記に合わせて「時」の値を更新する必要があります。

* 工場出荷時設定

** 型式により異なります。

設定

設定	ステータス
P 5 温度単位	°C * 温度が 摂氏 で表示されます。 °F 温度が 華氏 で表示されます。
P 6 明るさ	S 1 ~ 異なるレベルのディスプレイの明るさを選択できます。 S 7、 S 1: 明るさレベル最低 S 4* S 7: 明るさレベル最高
P 7 照明	S 0 * オープン庫内の照明が 15 秒間オン になった後、自動的にオフになります。 S 1 オープン庫内の照明が 常にオン になります。
P 8 デモモード	S 0 * 「S 0」を選択し、OK センサーを約 4 秒間押します。 「----」がすぐに表示された場合、デモモードは オフ になっています。 S 1 「S 1」を選択し、OK センサーを約 4 秒間押します。 「AES_」がすぐに表示された場合、デモモードは オン になっています。 オープンを操作することはできますが、加熱されず、スチーム噴射システムのポンプは機能しません。 ご家庭での使用では、この設定をオンにしないでください。

* 工場出荷時設定

システムロック

システムロック  は、子供などが意図せずオープンを使用しないようにするための機能です。

オープンは、システムロックがオフになった状態で発送されます。

システムロックの設定は、そのステータスである「5」を変えることで変更できます。

- 5 0 = オフ
- 5 1 = オン

システムロックをオンにする

システムロックの設定は、オープンの電源がオンで、回転スイッチが●の位置にある場合にのみ変更できます。

- '≡ を押します。
- 回転スイッチを使用して、 の下に表示されるまで ▲ を移動します。



- OK センサーを押します。

現在の設定ステータスである「5 0」が表示されます。



- 回転スイッチを使用して、ステータス「5 1」を選択します。



- OK センサーを押します。
- '≡ を押します。

現在の時刻が表示されます。

- オープンの電源をオフにします。

オープンの電源を再度オンにすると、ディスプレイに  が表示され、システムロックがオンになっていることが示されます。

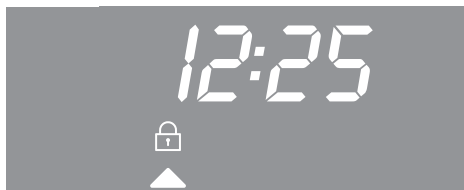
システムロック は、停電時にも作動し続けます。

システムロック

調理のためにシステムロックをオフにする

- オープンの電源をオンにします。

、▲、現在の時刻が表示されます。



- が消えるまでOKセンサーを押します。

オープンが使用できるようになりました。

システムロックをオフにする

システムロックの設定は、オープンの電源がオンで、回転スイッチが●の位置にある場合にのみ変更できます。

- オープンの電源をオンにします。
- が消えるまでOKセンサーを押します。
- '≡'を押します。
- 回転スイッチを使用して、の下に表示されるまで▲を移動します。
- OK センサーを押します。

現在の設定ステータスである「5 1」が表示されます。

- 回転スイッチを使用して、ステータス「5 0」に設定します。
- OK センサーを押します。
- '≡'を押します。

システムロックがオフになります。

が消えます。

キッチンタイマー の使用

キッチンタイマーを使用して、卵をゆでるといったキッチンでの他の作業時間を計ることができます。

開始時間と終了時間が設定された調理プログラムと同時に、キッチンタイマーを使用することができます。例えば、料理をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないように使用できます。

キッチンタイマーは、最大 99 分 55 秒まで設定できます。

ヒント: モイスチャープラス  で、スチームを噴射するタイミングを逃さないために、キッチンタイマーを使用すると便利です。

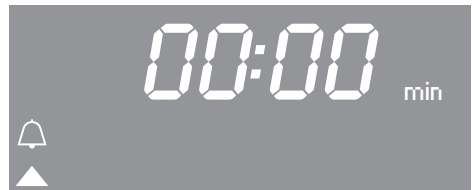
キッチンタイマーの設定

使用例：

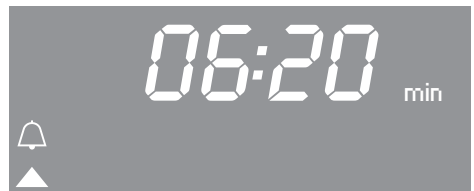
卵をゆでるときに、キッチンタイマーを 6 分 20 秒に設定します。

時刻表示で設定「P 1-5 0」を選択した場合、キッチンタイマーを設定するには、先にオープンの電源をオンにする必要があります。

-  を押します。
- ディスプレイに「00:00」と表示され、 が  の下で点滅します



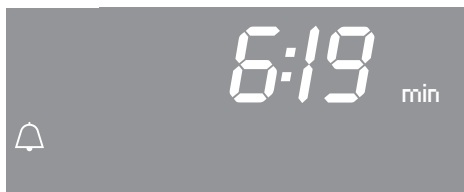
- 回転スイッチを使用して、キッチンタイマーを目的の時間に設定します。



- OK センサーを押します。

キッチンタイマー

キッチンタイマーの時間が保存され、秒単位でカウントダウン表示されます。



は、キッチンタイマーが設定されていることを示します。

キッチンタイマーが終了したら

-  が点滅します。
- ディスプレイに時間がカウントアップ表示されます。
- アラーム設定がオンの場合、アラームが3回鳴ります（「設定」— 「P 2」を参照）。
-  を押します。

アラーム音が停止し、ディスプレイのマークは消えます。

キッチンタイマーの設定時間の変更

-  を押します。

選択したキッチンタイマーの時間が表示されます。

- 回転スイッチを使用して、キッチンタイマーの時間を設定します。
- OK センサーを押します。

キッチンタイマーの変更が保存され、秒単位でカウントダウン表示されます。

キッチンタイマーの設定時間のキャンセル

-  を押します。
- 回転スイッチを使用して、キッチンタイマーの時間を「00:00」に減らします。
- OK センサーを押します。

キッチンタイマーがキャンセルされます。

本製品では、さまざまな調理モードを選択できます。

選択した調理モードに応じて、さまざまなヒーターがオンになり、それにファンの動作が加わります。各（ ）内の説明を参照してください。

上下加熱

（上部ヒーター／グリルヒーター＋下部ヒーター）

伝統的なベーキングやロースト、スフレの調理、低い温度での調理に適しています。

昔ながらのレシピや料理本を使用する場合は、調理温度をレシピに記載されているものより 10℃ 低く設定します。調理時間を変更する必要はありません。

下部加熱

（下部ヒーター）

調理の最後にこの設定を使用し、ケーキ、キッシュ、ピザなどの底に軽く焼き目をつける場合に最適です。

グリル

（上部ヒーター／グリルヒーター）

薄切り肉（ステーキなど）を大量にグリルしたり、焼き料理に焼き目をつけたりするために使用します。

解凍

（ファン）

冷凍食材を徐々に解凍するために使用します。

モイスタープラス

（リングヒーター＋ファン＋スチーム噴射システム）

スチームを加えながらのベーキングやローストに適しています。

調理モード

急速加熱

(上部ヒーター／グリルヒーター＋リングヒーター＋ファン)

オーブンを急速に予熱するために使用します。次に、必要な調理モードを選択する必要があります。

熱風加熱プラス

(リングヒーター＋ファン)

複数の棚段でベーキングやローストを同時に行うために使用します。ファンにより熱風がすぐに食材に行き渡るため、上下加熱  よりも低い温度を設定できます。

熱風ベーキング

(リングヒーター＋ファン＋下部ヒーター)

表面がしっとりとしたケーキのベーキングに適しています。熱風ベーキングは、薄いビスケットのベーキングには適していません。また、肉汁が煮詰まりすぎるのでローストにも適していません。

熱風グリル

(上部ヒーター／グリルヒーター＋ファン)

巻いた肉や鶏肉など、厚みのある肉のグリルに最適です。ファンにより熱風がすぐに食材に行き渡るため、グリル  よりも低い温度を設定できます。

ジェントルベーキング

(上部ヒーター／グリルヒーター＋リングヒーター＋ファン)

肉を調理するために使用します。

調理

- 調理に必要な付属品はオーブンから取り外します。
- レシピやクッキング早見表に指示がある場合にのみ、オーブンを予熱します。
- 調理中にドアを開けないようにします。
- 一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食材が調理されたかどうかを確認します。
- 光沢のない材質（ほうろう加工されたステンレス、オーブン耐熱性ガラス製品、焦げ付き防止コーティングされたアルミキャスト）で作られた暗い色の型や容器を使用します。ステンレスやアルミニウム等の光沢のある材質は熱を反射するため、食材に熱が届きにくくなります。熱を反射するアルミホイルで、オーブンの床面やラックを覆わないでください。
- 食材を調理する際には、エネルギーを節約するために調理時間を守ってください。
できるだけ調理時間を設定してください。
- 熱風加熱プラス  は、さまざまな種類の食材を調理するために使用できます。ファンによって食材に熱が直接送られるため、上下加熱  の場合よりも低い温度を使用できます。また、同時に複数の棚で調理することも可能になります。
- 熱風グリル  は幅広い料理に使用できます。熱風グリルを使用すれば、最も高温の設定をする他のグリルプログラムより低い温度を利用できます。
- 複数の料理を同時に調理する場合は、隣同士に並べるか、別の棚位置に置きます。
- 同時に調理することができない料理の場合は、オーブン内の余熱を利用するために、できるだけ間をあげずに調理します。

省エネに関するヒント

余熱の利用

- 140℃以上の温度を使用し30分以上かかる調理プログラムの場合、余熱を活用するために、最後の5分程度は最低温度まで下げることができます。プログラムによっては冷却ファンおよび、熱風ファンも運転を続けます。オーブンの電源をオフにしないでください（「安全上のご注意」を参照）。
- オーブンの触媒ほうろう加工部品を清掃したい場合は、調理プログラムの直後に行うことをお勧めします。オーブン内の余熱が、必要な電力量の削減に役立ちます。

設定

- エネルギーの消費を抑えたい場合は、時計の表示をオフにします（「設定」を参照）。
- オーブンの照明を、プログラムの15秒後に自動的にオフになるように設定します。☀を押すことで、いつでも再びオンにすることができます。

省エネモード

- プログラムが作動しておらず、操作パネルが操作されなければ、省エネのためにオーブンは自動的にオフになります。ディスプレイに時刻が表示される設定と、何も表示されない設定があります（「設定」を参照）。

簡単な操作

- オープンをオンにします。
- 食材をオープンに入れます。
- 調理モード選択スイッチを使用して、必要な調理モードを選択します。

推奨温度が表示されます。



ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

- 必要に応じて、回転スイッチを使用して温度を変更します。

少ししてから、現在の温度と温度コントロールランプ  が表示されます。



温度が上がっていく様子が表示されます。
アラーム設定がオンの場合、オープンの温度が設定温度に達すると、アラームが鳴ります（「設定」－「P 2」を参照）。

調理後：

- 回転スイッチを ● の位置に回します。
- 食材をオープンから取り出します。
- オープンをオフにします。

冷却ファン

オープンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンはオフになります。

操作

推奨温度

調理モードを選択すると、推奨温度がディスプレイに表示されます。

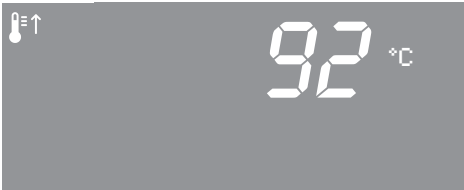
以下の推奨温度が工場出荷時に設定されています。

	推奨温度	温度範囲
	160℃	30 ～ 250℃
	170℃	50 ～ 250℃
	160℃ *	130 ～ 250℃
	180℃	30 ～ 280℃
	190℃	100 ～ 250℃
	200℃	100 ～ 260℃
	240℃	200 ～ 300℃
	190℃	100 ～ 250℃
	25℃	25 ～ 50℃
	160℃	100 ～ 250℃

* 最初に「Auto」とディスプレイに表示され、▲ が  の下で点滅します。推奨温度は、スチーム噴射の回数を選択した後にのみ表示されます。

温度の変更

使用例：
熱風加熱プラス  を 170℃ に設定しましたが、温度が上昇を続けています。



設定温度を 155℃ に下げます。

- 回転スイッチを使用して、温度を下げます。
- ▲ が  の下で点滅し、温度が 5℃ ずつ変更されます。



設定温度の変更が保存されました。実際の温度が表示されます。

▶ を押すと、現在の温度と設定温度の表示が切り替わります。

温度コントロールランプ

温度コントロールランプ  は、オーブンのヒーターがオンになると常に点灯します。

設定温度に達するとすぐに以下の動作が行われます。

- アラーム設定がオンの場合、アラームが鳴ります（「設定」—「P 2」を参照）。
- 温度コントロールランプ  が消えます。
- オーブンのヒーターがオフになります。

オーブン内の温度が設定レベルを下回った場合、温度制御ユニットによってオーブンのヒーターと温度コントロールランプ  がオンに切り替わります。

オーブンの予熱

オーブンの予熱が必要なのはいくつかの場合のみです。

食材の多くは、オーブンを予熱しない状態で入れることができます。加熱段階で発生する熱を利用します。

以下の調理モードで以下の食材を調理するときは、オーブンを予熱します。

熱風加熱プラス

- 全粒粉のパン生地
- 牛サーロインおよびヒレ

上下加熱

- 調理時間の短いケーキおよびビスケット（30 分以内）
- スポンジなどの柔らかくて崩れやすい生地
- 全粒粉のパン生地
- 牛サーロインおよびヒレ

急速加熱

急速加熱  を使用すると、加熱時間を短縮できます。

ピザ、あるいはスポンジやビスケットなどの柔らかくて崩れやすいものを調理する場合は、急速加熱をオフにしてください。上面がすぐに焦げてしまいます。

- 急速加熱  を選択します。
- 温度を選択します。
- 温度コントロールランプ  が初めて消えたら、必要な調理モードを設定し、調理を続けます。
- 食材をオーブンに入れます。

操作

プログラムの自動開始および自動終了

調理プログラムはオフにしたり、オン／オフを自動的に切り替えたりすることができます。

これを行うには、調理モードと温度を選択した後で、調理時間、または調理時間と終了時刻を設定します。

調理プログラムで設定可能な最大調理時間は 12 時間です。

ロースト調理の場合は、自動的にオン／オフを切り替えることをお勧めします。

ケーキやパンの生地を焼くときに使用する場合は、自動開始までの時間をできるだけ短く設定してください。時間をおくと生地が乾燥します。また、イーストの効果が弱まります。

調理時間の設定

使用例：ケーキを 1 時間 5 分焼く場合

- 食材をオープンに入れます。
- 必要な調理モードと温度を選択します。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

-  を押します。



- 必要に応じて、回転スイッチを使用して、 の下に表示されるまで  を移動します。

- OK センサーを押します。

ディスプレイに「00:00 h」と表示され、 が  の下で点滅します。



- 回転スイッチを使用して、調理時間を「01:05」に設定します。
- OK センサーを押します。

調理時間が保存され、分単位でカウントダウンが始まります。最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

 記号は、調理時間が設定されていることを示します。

調理時間と終了時刻の設定

使用例：

現在の時刻は 11:15 です。

13:30 までに完成する、調理時間 90 分の料理を作ります。

- 食材をオープンに入れます。
- 必要な調理モードと温度を選択します。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

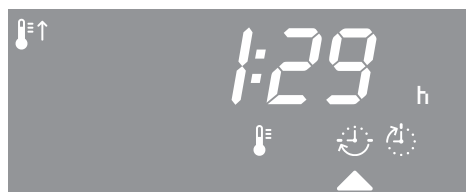
最初に調理時間を設定する：

- 〻三を押します。
- 必要に応じて、回転スイッチを使用して、🌀の下に表示されるまで ▲ を移動します。
- OK センサーを押します。

ディスプレイに「00:00 h」と表示され、▲が🌀の下で点滅します。

- 回転スイッチを使用して、調理時間を「01:30」に設定します。
- OK センサーを押します。

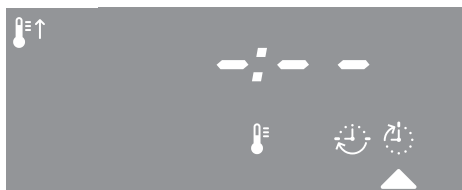
調理時間が保存され、分単位でカウントダウン表示されます。



次に終了時刻を設定する：

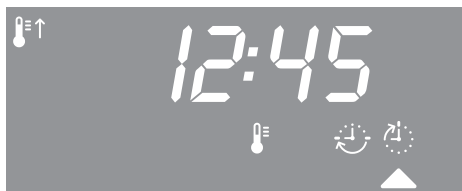
- 回転スイッチを使用して、🌀の下に表示されるまで ▲ を移動します。

「-:- -」が表示されます。



- OK センサーを押します。

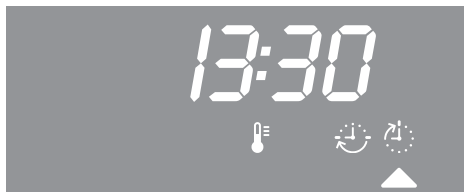
回転スイッチを右方向に回すとすぐに、「12:45」がディスプレイに表示されます（現在の時刻 + 調理時間 = 11:15 + 1:30）。



- 回転スイッチを使用して、調理時間の終了時刻（13:30）を入力します。
- OK センサーを押します。

操作

終了時刻  が保存されました。



ヒーター、照明、冷却ファンがオフになります。

開始時刻

($13:30 - 1:30 = 12:00$) になるとすぐに、ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

調理時間が終了したら

- 「0:00」が表示されます。
-  が点滅し始めます。
- ヒーターと照明がオフになります。
- 冷却ファンはしばらく運転を続けます。
- アラーム設定がオンの場合、アラームが3回鳴ります（「設定」—「P 2」を参照）。
- 調理モード選択スイッチを ● に設定します。
- オープンの電源をオフにします。
- 食材をオープンから取り出します。

料理が十分に調理されていない場合、新しい調理時間を入力することで、調理時間を延長できます。

調理時間の変更

- '三 を押します。
- 必要に応じて、回転スイッチを使用して、 の下に表示されるまで ▲ を移動します。

残り調理時間がディスプレイに表示されます。

- OK センサーを押します。
- 回転スイッチを使用して、調理時間を変更します。
- OK センサーを押します。

変更した調理時間が保存されました。

調理時間の削除

- '三 を押します。
- 必要に応じて、回転スイッチを使用して、の下に表示されるまで ▲ を移動します。
- OK センサーを押します。
- ▲ が の下で点滅します。
- 回転スイッチを使用して、調理時間を「0:00」に設定します。
- OK センサーを押します。

調理時間と終了時刻が削除されます。

- '三 を押します。

現在の温度が表示されます。オーブンのヒーターはオンのままになります。

調理プログラムを終了したい場合：

- 調理モード選択スイッチを ● に設定します。
- 食材をオーブンから取り出します。

調理モード選択スイッチを ● に設定するか、オーブンの電源をオフにすると、調理時間と終了時刻の設定が削除されます。

終了時刻の削除

- '三 を押します。
- 必要に応じて、回転スイッチを使用して、の下に表示されるまで ▲ を移動します。
- OK センサーを押します。
- ▲ が の下で点滅します。
- 回転スイッチを使用して、終了時刻を「-:- -」に設定します。
- OK センサーを押します。

調理時間と終了時刻が削除されました。

モイスタープラス

本製品には、蒸気を使用して調理を行うスチーム噴射システムがあります。モイスタープラス  を使ったベーキング、ロースト、または調理では、スチームと空気が最適に入り、すばらしい料理に仕上げたり、きれいな焼き目をつけることができます。

モイスタープラス  を選択後、スチームの噴射回数を設定します。

以下のオプションを選択できます。

ー 自動蒸気注入 (Auto)

1 回のスチーム噴射に十分な水を必要とします。加熱段階が完了すると、スチームがオーブン庫内に自動的に噴射されます。

ー 蒸気注入 (1 回) (1)

蒸気注入 (2 回) (2)

蒸気注入 (3 回) (3)

適切な量の水を準備しておく必要があります。

最初に温度を設定し、水の取り込み処理を開始します。水は左側の操作パネルの下にあるチューブから取り込まれます。



モイスタープラスを使用した調理では、新しい水道水のみを使用してください。他の液体はオーブンの損傷の原因となります。

取り込まれた水が、調理プログラム中にオーブン庫内に向けてスチーム噴射されます。スチーム噴射口は、オーブン天井の後方左角にあります。

1 回のスチーム噴射に約 5 分から 8 分必要です。スチーム噴射回数と噴射のタイミングは、調理する食材に応じて異なります。

ー **イースト生地**は、プログラム開始時にスチームを噴射することでよく膨らむようになります。

ー **パンやロールパン**も、開始時にスチームを噴射することでよく膨らむようになります。

プログラムの終了時にスチームを噴射すると、パンやロールパンの外側やみみのツヤが増します。

ー **脂肪分の多い肉のロースト**では、ロースト開始時にスチームを噴射することで余分な脂肪分を落とせます。

モイスタープラスは、シュー生地やペストリー、およびメレンゲのようなすでに多くの水分を含んでいる生地には適していません。これらはスチームを加えると、表面がパリッと焼きあがりません。

ヒント：レシピ例を参照してください。

モイスタープラス

スチーム噴射中、通常はドアの内側に結露が発生します。これは、調理プログラムが進行するにつれて蒸発します。

- 食材を用意してオープンに入れます。
- 指定された量の水を適切な容器に注ぎます。

Auto : 約 100 ml

1 : 約 100 ml

2 : 約 200 ml

3 : 約 300 ml

- 「モイスタープラス 」を選択します。

スチーム噴射回数の設定

ヒント : レシピ例を参照してください。

ディスプレイに「Auto」と表示され、▲がの下で点滅します。



回転スイッチを使用して、他のスチーム噴射オプション（**1**、**2**、**3**）を選択できます。

「**3**」の次は「**E**」が表示されます。

このオプションを選択すると、カルキ除去処理が開始されます（スチーム噴射システムのカルキ除去  を参照）。

以下の手順で、加熱段階が完了後に、自動的にオープン庫内にスチームが噴射されるようになります。

- 「Auto」を選択します。

以下の手順で、特定のタイミングに手動でスチーム噴射できます。

- **1**、**2**、または**3**を選択します。
- OK センサーを押します。

温度の設定

ディスプレイに推奨温度が表示され、▲がの下で点滅します。



- 必要に応じて、回転スイッチを使用して温度を設定します。
- OK センサーを押します。

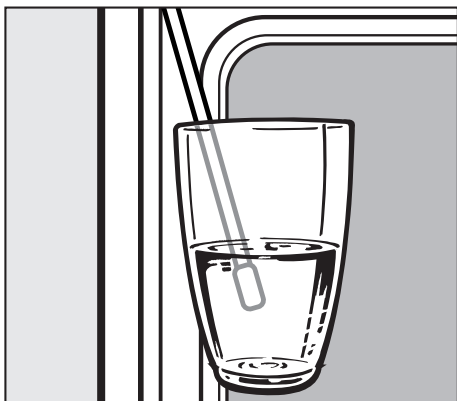
モイスタープラス

水の取り込みの準備・開始

水の取り込み記号が表示されます。▲がの下で点滅します。



- ドアを開けます。
- 給水パイプを引き出します（操作パネルの左下にあります）。



- 給水パイプの口を容器の水道水につけます。
- OK センサーを押します。

水の取り込みが始まります。

実際にオープン内に取り込まれる水量は、指定される必要水量より少ないため、容器に少量の水が残ります。

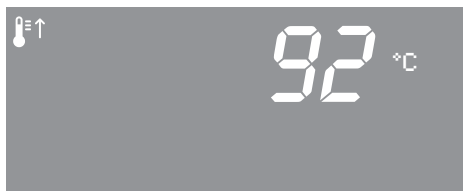
水の取り込みは、OKセンサーを押すことで、いつでも中断したり再開したりできます。

- 水の取り込みが終了したら、容器を取り出します。
- ドアを閉めます。

給水チューブに残った水がオープン内へ取り込まれているため、しばらくポンプ音が聞こえます。

オープンが加熱を開始します。

現在の温度と温度コントロールランプが表示されます。



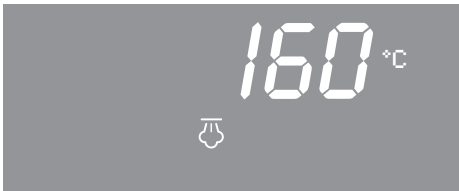
温度が上がっていく様子が表示されます。アラーム設定がオンの場合、オープンの温度が設定温度に達すると、アラームが鳴ります（「設定」－「P 2」を参照）。

蒸気でやけどを負う恐れがあります。
スチーム噴射中はオープンのドアを開けないでください。
センサーに結露が発生すると、センサーの反応が遅くなります。

スチーム自動噴射

加熱段階が完了すると、スチームが自動的に噴射します。

次のようにディスプレイに表示されます。



水がオープン庫内でスチームになります。

スチーム噴射後、 が消え、温度が表示されます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。

手動によるスチーム噴射

 がディスプレイに表示されたらすぐに、スチームを噴射できます。

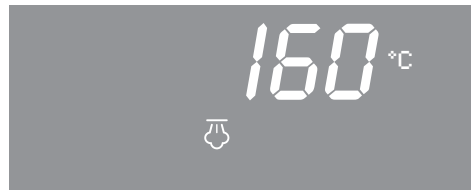
オープン庫内の熱い空気によりスチームが均等に行き渡るようにするため、加熱段階が完了してからスチームを噴射してください。

スチーム噴射のタイミングに関しては、レシピを参照してください。

ヒント： 噴射のタイミングを逃さないように、キッチンタイマー  を設定します。

-  を押して、スチームを噴射します。

センサー表示が消え、次のようにディスプレイに表示されます。



- さらにスチームを噴射する必要がある場合は、上記の手順を繰り返します。

最後のスチーム噴射後、 が消え、温度が表示されます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。

モイスチャープラス

残った水の蒸発処理

モイスチャープラス  を使用して調理する場合、調理プログラムが中断されない限りは、各スチーム噴射で同じ量の水が使用され、水はすべて使われます。

しかし、スチーム噴射を使用する調理プログラムが、すべてのスチームが噴射される前に中断された場合は、使用されなかった水がスチーム噴射システム内に残ります。

次にモイスチャープラス  を選択すると、時間が表示され、▲ が  の下で点滅して、残った水を蒸発させるように指示されます。

ディスプレイに表示される時間は、スチーム噴射システム内に残った水の量によって異なります。

次回の調理プログラムで新鮮な水が使えるようにするためにも、蒸発処理をすぐに開始することをお勧めします。

残った水の蒸発処理

オーブンが加熱され、オーブン庫内に残った水が蒸発します。

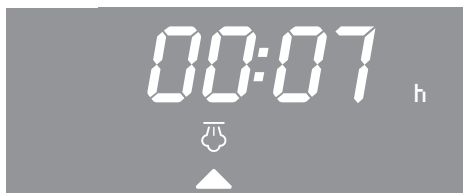
水の量によって、この処理には最大で約 30 分かかります。

蒸気でやけどを負う恐れがあります。
残った水の蒸発処理中にオーブンのドアを開けないでください。

オーブンドアおよび庫内に結露が発生するため、オーブンの温度が十分下がったら残っている水分を拭き取ってください。

残った水の蒸発処理をすぐに開始

- モイスチャープラス  を選択します。
時間（残った水の量によって異なります）が表示され、▲ が  の下で点滅します。



- OK センサーを押します。

蒸発処理が始まります。処理時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。

モイスチャープラス

蒸発処理の間、現在残っている水の量に応じて残り時間が変化します。



最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

残った水の蒸発処理の終了時に、「Auto」とディスプレイに表示されます。



モイスチャープラス  を使用する調理が実行できるようになりました。

残った水の蒸発処理のキャンセル

 必要な場合以外、残った水の蒸発処理をキャンセルしないでください。条件が重なると、水の取り込みを繰り返すことでスチームユニットから水が溢れ出すことがあります。

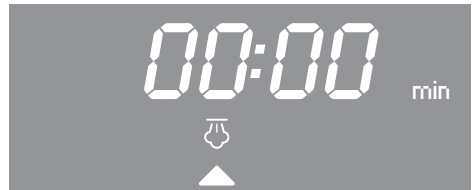
■ モイスチャープラス  を選択します。

ディスプレイに時間（残った水の量によって異なります）が表示され、▲がの下で点滅します。



■ 回転スイッチを左方向に回します。

時間を「00:00」に設定します。



■ OK」センサーを押します。

「Auto」とディスプレイに表示されます。



モイスチャープラス  を使用する調理が実行できるようになりました。

ベーキング

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

調理モード

食材の状態に応じて、熱風加熱プラス 、熱風ベーキング 、モイスチャープラス 、上下加熱  を使用できます。

焼き型

焼き型は、調理モードに応じて選択します。

- 熱風加熱プラス 、熱風ベーキング 、モイスチャープラス ：

ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、オーブン用素材でできたあらゆる焼き型

- 上下加熱 ：

艶消し仕上げが施された、色の濃いベーキング鋳容器

明るい色や光沢のある金属製の容器は避けてください。むらがでたり、焼き色が付かないことがあります。またケーキがうまく焼けないことがあります。

- ベーキング容器は常にラックの上に置いてください。

長方形の型は、ラックの横幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一にむらなく焼くことができます。

- 生の果物を飾ったケーキや背の高いスポンジケーキを焼くときは、汁がこぼれてオーブンが汚れないように型をユニバーサルトレイに置いてください。

クッキングシート、容器に油を引くこと

ユニバーサルトレイ等のミーレの付属品には、パーフェクトクリーン加工が施されています（「機能の説明」を参照）。

パーフェクトクリーン加工が施されている表面は通常、油を引いたりクッキングシートを敷いたりする必要はありません。

クッキングシートは、以下のベーキングで必要です。

- ブレツェル、ブレッドスティックのような塩分を多く含むもの。生地に含まれる塩分でパーフェクトクリーン加工面を損傷させる恐れがあります。
- メレンゲやスポンジのような卵白を多く含むもの。はがれにくくなります。
- 冷凍食材をラック上で調理する場合。

ベーキング早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。

温度を推奨より高めに設定すると、調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足するように調理できなかったりします。

ベーキングの調理時間

記載されている最も短い調理時間が経過した時点で、食材が調理されたかどうかを確認してください。

ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串を中央に刺します。串に生地が付いてこなければ焼き上がりです。

棚位置

ベーキングで食材を置く棚位置は、調理モード、および使用するトレイの数で決まります。

ー 熱風加熱プラス

トレイ 1 枚：棚位置 2

トレイ 2 枚：棚位置 1、3 / 棚位置 2、4

トレイ 3 枚：棚位置 1、3、5

ユニバーサルトレイとベーキングトレイを使用して 2 段や 3 段で同時にベーキングする場合、ユニバーサルトレイはベーキングトレイの下で使用します。

水分があるビスケットやケーキを同時にベーキングするのは最大で 2 段までにしてください。

ー モイスチャープラス

トレイ 1 枚：棚位置 2

ー 熱風ベーキング

トレイ 1 枚：棚位置 1 あるいは棚位置 2

ー 上下加熱

トレイ 1 枚：棚位置 1 あるいは棚位置 2

ベーキング

ベーキング早見表

ケーキ／ビスケット			
	 [°C]	 5 [分]	 [分]
スポンジ生地			
パウンドケーキ	150 ～ 170	2	60 ～ 70
リングケーキ	150 ～ 170	2	65 ～ 80
マフィン（トレイ 1 枚または 2 枚）	150 ～ 170	2 [1+3 ⁴⁾]	30 ～ 50
ミニケーキ（トレイ 1 枚） ^{1) 2)}	150	2	25 ～ 35
ミニケーキ（トレイ 2 枚） ^{1) 2)}	150 ³⁾	2+4	25 ～ 35
スポンジケーキ（トレイを使用）	150 ～ 170	2	25 ～ 40
マーブルケーキ、ナッツケーキ（型を使用）	150 ～ 170	2	60 ～ 80
メレンゲ入りフレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 ～ 170	2	45 ～ 50
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	150 ～ 170	2	35 ～ 55
フレッシュフルーツケーキ（型を使用）	150 ～ 170	2	55 ～ 65
ケーキの土台 ¹⁾	150 ～ 170	2	23 ～ 35
ビスケット／クッキー ¹⁾ （トレイ 1 枚または 2 枚）	150 ～ 170	2 [1+3 ⁴⁾]	20 ～ 25
練り込み生地			
パイ生地	150 ～ 170	2	20 ～ 25
シュトロイゼルケーキ	150 ～ 170	2	45 ～ 55
ビスケット／クッキー ¹⁾ （トレイ 1 枚または 2 枚）	150 ～ 170	2 [1+3 ⁴⁾]	15 ～ 25
ドロップクッキー ^{1) 2)} （トレイ 1 枚または 2 枚）	140	2 [1+3 ⁴⁾]	30 ～ 45
チーズケーキ	150 ～ 170	2	70 ～ 95
アップルパイ（型の直径 20 cm） ^{1) 2)}	160	2	85 ～ 105
アップルパイ ¹⁾	160 ～ 180	2	50 ～ 70
トッピング付き（フィリング入り）アプリコットタルト（型を使用）	150 ～ 170	2	55 ～ 75
スイス風キッシュ	—	—	—

推奨調理モードは数字が太字で表示されています。

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のもので
す。予熱する場合は、時間を最大 10 分短縮してください。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最
も短い調理時間が経過した時点で食材が調理されたかどうかを確認します。

					
 [°C]	 ⁵ ₁	 [分]	 [°C]	 ⁵ ₁	 [分]
150 ~ 170	2	60 ~ 70	—	—	—
150 ~ 170	2	65 ~ 80	—	—	—
160 ~ 180	2	25 ~ 45	—	—	—
160 ³⁾	3	25 ~ 35	—	—	—
—	—	—	—	—	—
170 ~ 190	2	25 ~ 40	—	—	—
150 ~ 170	2	60 ~ 80	—	—	—
170 ~ 190	2	45 ~ 50	—	—	—
170 ~ 190	1	35 ~ 55	—	—	—
160 ~ 180	2	55 ~ 65	—	—	—
170 ~ 190	2	20 ~ 25	—	—	—
160 ~ 180 ³⁾	3	15 ~ 25	—	—	—
—	—	—	—	—	—
170 ~ 190	2	15 ~ 20	—	—	—
170 ~ 190	2	45 ~ 55	—	—	—
160 ~ 180	3	15 ~ 25	—	—	—
160 ³⁾	2	15 ~ 33	—	—	—
170 ~ 190	2	85 ~ 95	150 ~ 170	2	75 ~ 90
180	1	80 ~ 95	—	—	—
170 ~ 190	1	45 ~ 65	160 ~ 180	1	50 ~ 70
170 ~ 190	2	55 ~ 75	150 ~ 170	2	50 ~ 60
220 ~ 240 ³⁾	1	35 ~ 50	190 ~ 210 ³⁾	1	25 ~ 40

 熱風加熱プラス /  上下加熱 /  熱風ベーキング

 温度 /  ⁵₁ 棚位置 /  調理時間

- 1) 加熱中は、急速加熱  を使用しないでください。
- 2) この設定は、EN 60350 に従った試験にも適合しています。
- 3) オーブンを予熱してください。
- 4) 記載されている調理時間が経過する前に食材に十分焼き色がついている場合は、早めに取り出してください。

ベーキング

ベーキング早見表

ケーキ／ビスケット			
	 [°C]	 [分]	 [分]
ビスキュイ生地（メレンゲ入り） ¹⁾			
タルト／フラン生地（卵 2 個） ¹⁾	170 ～ 190	2	15 ～ 20
スポンジケーキ（卵 4 個から 6 個） ¹⁾	175 ～ 195	2	22 ～ 30
メレンゲスポンジケーキ ^{1) 2)}	180	2	20 ～ 30
ロールケーキ ¹⁾	160 ～ 180	2	15 ～ 25
イースト生地およびクワルク生地			
生地の発酵	50	5)	15 ～ 30
クグロフ	150 ～ 170	2	50 ～ 60
シュトーレン	150 ～ 170	2	55 ～ 65
シュトロイゼルケーキ	150 ～ 170	2	35 ～ 45
フレッシュフルーツケーキ（トレイを使用）	160 ～ 180	2	40 ～ 60
白パン	160 ～ 180	2	50 ～ 60
全粒粉パン	170 ～ 190³⁾	2	50 ～ 60
ピザ（トレイを使用） ¹⁾	170 ～ 190	2	35 ～ 45
オニオンタルト	170 ～ 190	2	35 ～ 45
アップルパイ（トレイ 1 枚または 2 枚）	150 ～ 170	2 [1+3⁴⁾	25 ～ 30
シュー生地 ¹⁾ ／エクレア（トレイ 1 枚または 2 枚）	160 ～ 180	2 [1+3⁴⁾	30 ～ 45
パフペーストリー（トレイ 1 枚または 2 枚）	170 ～ 190	2 [1+3⁴⁾	20 ～ 25
メレンゲ、マカロン（トレイ 1 枚または 2 枚）	120 ～ 140	2 [1+3⁴⁾	25 ～ 50

推奨調理モードは数字が太字で表示されています。

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のもので
す。予熱する場合は、時間を 10 分短縮してください。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最
も短い調理時間が経過した時点で食材が調理されたかどうかを確認します。

					
 [°C]	 5 1	 [分]	 [°C]	 5 1	 [分]
170 ~ 190 ³⁾	2	10 ~ 20	—	—	—
170 ~ 190 ³⁾	2	20 ~ 40	—	—	—
150 ~ 180 ³⁾	2	20 ~ 45	—	—	—
170 ~ 190 ³⁾	2	15 ~ 20	—	—	—
50	5)	15 ~ 30	—	—	—
160 ~ 180	1	50 ~ 60	—	—	—
150 ~ 170	2	55 ~ 65	—	—	—
170 ~ 190	2	35 ~ 45	—	—	—
170 ~ 190 ¹⁾	3	40 ~ 55	170 ~ 190	2	40 ~ 55
160 ~ 180	2	50 ~ 60	—	—	—
190 ~ 210 ³⁾	2	50 ~ 60	—	—	—
190 ~ 210	2	30 ~ 45	170 ~ 190	2	40 ~ 50
180 ~ 200	2	25 ~ 35	170 ~ 190	2	25 ~ 35
160 ~ 180	2	25 ~ 30	—	—	—
180 ~ 200 ³⁾	3	30 ~ 40	—	—	—
190 ~ 210 ³⁾	2	20 ~ 25	—	—	—
120 ~ 140 ³⁾	2	25 ~ 50	—	—	—

 熱風加熱プラス /  上下加熱 /  熱風ベーキング

 温度 /  棚位置 /  調理時間

- 1) 加熱中は、急速加熱  を使用しないでください。
- 2) この設定は、EN 60350 に従った試験にも適合しています。
- 3) オープンを予熱してください。
- 4) 記載されている調理時間が経過する前に食材に十分焼き色がついている場合は、早めに取り出してください。
- 5) オープンの床面にラックを置き、生地を入れた容器をラックに置きます。

ロースト

調理モード

調理方法により、熱風加熱プラス 、モイ
スチャープラス 、上下加熱  を使用
できます。

食器類

あらゆる耐熱食器を使用できます。

ミーレベーキングディッシュ、ロースト鍋、
オーブン用耐熱ガラス製容器、ロースト用
バッグ、磁器製容器または铸铁製容器、ユ
ニバーサルトレイ、ユニバーサルトレイに
のせたラックや（別売りの）飛散防止天板。

ベーキングディッシュでのローストが便利
です。グレービーソースを作るための肉汁
を十分残すことができます。また、ラックを
使用するよりも、オーブン庫内をきれいな
状態に保つことができます。

ロースト早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番
低い温度に設定してください。高い方の温
度を使用すると、肉に焼き目はついて、中
まで火が通りません。

熱風加熱プラス 、またはモイ
スチャープラス  で調理する場合は、上下加熱  よ
りも約 20 °C 低い温度に設定してください。

3 kg 以上のカット肉の場合は、ロースト早
見表よりも約 10 °C 温度を低く設定してくだ
さい。温度を低くすると調理時間は長くな
りますが、均一に仕上がります。

ラックで直接ローストする場合は、ベーキ
ングディッシュでローストする場合より約
10 °C 温度を低く設定してください。

予熱

牛サーロインおよびヒレのローストには予
熱が必要です。

ロースト時間④

英国の伝統的なロースト時間の求め方：

肉の種類に応じて、450 g あたり 15 ～ 20 分、さらに約 20 分を加えた時間が目安となります。ただし、ローストの状態を確認しながら調理時間を調整してください。ロースト時間は、肉の厚み (cm) × 肉の種類別ロースト時間 (分 / cm) で求めることもできます。

牛肉／鹿肉	15 ～ 18 分 / cm
豚肉／子牛肉／ラム肉	12 ～ 15 分 / cm
サーロイン／ヒレ	8 ～ 10 分 / cm

最も短い調理時間が経過した時点で、肉が調理されたかどうかを確認してください。

棚位置 5

原則として、棚位置 2 を使用します。

ヒント

焼き目を付ける

焼き目は、ロースト時間が終わる頃に付き始めます。そのため、焼き目をしっかりつけたい場合は、調理時間の半分以上が過ぎた頃にフタを外します。

肉をねかせる

ローストが終わったら、オーブンから取り出し、アルミホイルで包んで、約 10 分間ねかせておきます。肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。

鶏肉をローストする

パリッと焼き上げるには、ロースト時間が終わる 10 分前に薄い塩水を塗ります。

ロースト

ロースト早見表

肉／魚		
	 [°C]	 [分]
牛モモかたまり肉、約 1kg	170 ～ 190	100 ～ 130 ²⁾
牛ヒレまたはサーロインかたまり肉、約 1 kg	200 ～ 220	45 ～ 55 ³⁾
鹿肉、約 1 kg	140 ～ 160	100 ～ 120 ⁴⁾
豚のかたまり肉、約 1 kg	160 ～ 180	100 ～ 120 ⁴⁾
豚のかたまり肉、皮付き、約 2 kg	160 ～ 180	130 ～ 160 ⁴⁾
ガモン（ハム）のかたまり肉、約 1 kg	150 ～ 170	60 ～ 80 ⁴⁾
ミートローフ、約 1 kg	160 ～ 180	60 ～ 70 ⁴⁾
子牛肉、約 1.5 kg	180 ～ 200	80 ～ 100 ⁴⁾
ラム脚肉、約 1.5 kg	170 ～ 190	90 ～ 120 ⁴⁾
ラム鞍下肉、約 1.5 kg	170 ～ 190	50 ～ 60 ³⁾
鶏肉、0.8–1 kg	180 ～ 200	60 ～ 70
鶏肉、約 2 kg	170 ～ 190	100 ～ 120
詰め物入り鶏肉、約 2 kg	170 ～ 190	110 ～ 130
鶏肉、約 4kg	160 ～ 180	150 ～ 180
魚（丸ごと）、約 1.5 kg	160 ～ 180	35 ～ 55

推奨調理モードは数字が太字で表示されています。

記載されている時間はオープンを予熱していない場合のものです。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食材が調理されたかどうかを確認します。

フタをしていない耐熱性の食器でローストする場合の温度です。

ユニバーサルトレイ、あるいはユニバーサルトレイの上にラックをのせて直接ローストする場合は、温度を約 10 °C 低く設定してください。

 1)			
 [°C]	 [分]	 [°C]	 [分]
—	—	190 ~ 210	110 ~ 140 ²⁾
—	—	200 ~ 220	45 ~ 55 ³⁾
140 ~ 160	100 ~ 120 ⁴⁾	150 ~ 170	100 ~ 120 ⁴⁾
160 ~ 180	110 ~ 130 ⁴⁾	180 ~ 200	100 ~ 120 ⁴⁾
170 ~ 190	130 ~ 160 ⁴⁾	190 ~ 210	130 ~ 160 ⁴⁾
160 ~ 180	60 ~ 80 ⁴⁾	170 ~ 190	80 ~ 100 ⁴⁾
170 ~ 190	60 ~ 70 ⁴⁾	190 ~ 210	60 ~ 70 ⁴⁾
170 ~ 190	90 ~ 110 ⁴⁾	190 ~ 210	100 ~ 120 ⁴⁾
170 ~ 190	90 ~ 120 ⁴⁾	200 ~ 220	90 ~ 120 ⁴⁾
—	—	190 ~ 210	50 ~ 60
190 ~ 210	60 ~ 70	190 ~ 210	60 ~ 75 ⁵⁾
180 ~ 200	90 ~ 110	190 ~ 210	90 ~ 110 ⁵⁾
180 ~ 200	100 ~ 120	190 ~ 210	110 ~ 130 ⁵⁾
170 ~ 190	140 ~ 170	180 ~ 200	150 ~ 180
170 ~ 190	35 ~ 55	190 ~ 210	35 ~ 55

 熱風加熱プラス /  モイスチャープラス /  上下加熱

 温度 /  ロースト時間

原則として、棚位置 2 を使用します。

- 1) 加熱段階の後、調理が終了するまで、間をおいてスチームを噴射します。
- 2) 初めはフタをしてローストしてください。調理時間が半分経過した後フタを取り、約 1/2 リットルの水を加えてください。
- 3) オーブンを予熱します。ただし、急速加熱  は使用しないでください
- 4) 調理時間が半分経過した後で約 1/2 リットルの水を加えてください。
- 5) 棚位置 3 を使用します。

低温調理

低温調理は、牛肉、豚肉、子牛肉、ラム肉を柔らかく仕上げたい場合に最適です。

初めに、コンロで肉の表面をくまなく高温で焼き、肉汁を逃がさないようにします。

次に、肉を予熱したオーブンに入れます。低温で長時間加熱することにより完全に火が通り、しかも非常に柔らかく仕上がります。

肉が緩み、内部の肉汁が均等に行き渡り、外側まで届きます。そのため、とても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

ヒント

- 正しくつるされ切り取られた赤身の肉を使用してください。調理前に骨は取り除いてください。
- 表面を焼くために、澄ましバターや植物油などの高温に耐える適切な調理油を使用してください。
- 調理中は、肉にフタをしないでください。

調理時間は2時間から4時間程かかります。肉の大きさ、重さ、焼き加減、お好みの焼き目のつけ具合により変わります。

手順

ユニバーサルトレイの上にラックをのせて使用してください。

オーブンを予熱するために急速加熱  を使用しないでください。

- ラックとユニバーサルトレイを棚位置2に置きます。
- 上下加熱  を選択し、温度を 130 °C に設定します。
- ユニバーサルトレイとラックを入れたまま、オーブンを約 15 分予熱します。
- 予熱中に、コンロで肉の表面をくまなく焼きます。



やけどの恐れがあります。

加熱したオーブンに食材を出し入れしたり、食材を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。

- 表面を焼いた肉をラックに置きます。
- 温度を 100 °C まで下げます。
- 調理時間の終了まで調理を続けます。

上記の手順を自動的に完了できるように設定することができます（「操作」 — 「調理時間の設定」を参照）。

調理後

調理温度および肉の中心温度がとても低いので、以下の利点があります。

- ー オープンから出してすぐに肉をカットできます。ねかせる必要はありません。
- ー 調理プログラムの終了後に、料理をオープン内に放置しても、調理の仕上がりは変化しません。料理を出すまで保温しておくことができます。
- ー オープンから出してすぐの肉は、食べごろの温度になっています。すぐに冷えてしまわないために、温めておいた皿に盛り付け、熱いソースグレービーをかけてサーブしてください。

調理時間／肉の中心温度

肉の種類	調理時間 [分]	肉の中心 温度** [℃]
サーロイン		
かたまり肉	60 ～ 90	48
ー レア	120 ～ 150	57
ー ミディアム	180 ～ 240	69
ー ウェルダン		
豚ヒレ	120 ～ 150	63
ガモン*	150 ～ 210	68
子牛鞍下肉*	180 ～ 210	63
ラム鞍下肉*	90 ～ 120	60

* 骨なし

** 市販のフードプローブ（食品用温度計）を使用して、肉の中心温度を計測した場合。市販のフードプローブを差しこんだままオープンで加熱しないでください。

グリル



やけどの恐れがあります。

グリルするときは、オーブンのドアを閉めてください。ドアを開けたままの状態グリルすると、熱風がファンで冷却されず、オーブン庫外に流れ出て、操作パネルが熱くなります。

調理モード

グリル

薄切り肉（ステーキなど）を大量にグリルしたり、焼き料理に焼き目をつけたりするために使用します。

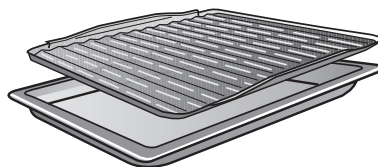
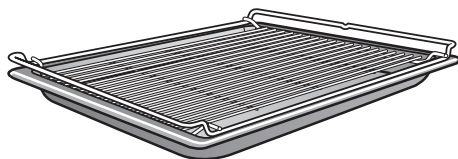
上部ヒーター／グリルヒーター全体が熱く、赤くなります。

熱風グリル

詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルに最適です。

上部ヒーター／グリルヒーターとファンが交互にオン／オフに切り替わります。

トレイおよびラック



ユニバーサルトレイ上にラックや飛散防止天板（別売り）を使用してください。

調理中の材料から出る汁は、飛散防止天板の下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンを汚れることはありません。集まった汁を使って、グレービーソースを作ることができます。

ベーキングトレイは使用しないでください。

グリル早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。高い方の温度を使用すると、肉に焼き目はついて、中まで火が通りません。

予熱

グリル開始前にドアを閉じた状態で約5分予熱します。

棚位置

食材の厚みに応じて、棚位置を選択します。

- 薄切り肉：棚位置 3 または棚位置 4
- 厚みのある肉：棚位置 1 または棚位置 2

グリル時間

- 魚の切り身や肉のスライスなどは、通常片面 6 ～ 8 分を目安にします。厚みのあるものの場合はこれより時間が少しかかります。同時にグリルする食材の厚さは、できるだけ同じにし、調理時間がまちまちにならないようにします。
- グリルの途中で食材を裏返します。

肉の火の通り具合の確認

切り身の肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

レア： スプーンを押し返す力がかなり弱ければ、中は生に近い状態です。

ミディアム：いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です。

ウェルダン：押し返す力が強ければ、完全に火が通っている状態です。

最も短い調理時間が経過した時点で、肉が調理されたかどうかを確認します。

ヒント

厚めの肉の表面は焼けていても中心がまだ生の場合、温度を下げるか棚位置を下げてじっくりグリルすると、中までじっくり火が通ります。

グリル

グリルする食材の下ごしらえ

肉を切ります。肉汁が出てしまうためグリルする前に塩はふりません。

赤身の肉には、必要に応じ少量の油を加えます。

バターやラードなどの油脂類は、燃えて煙が出たりするため使用しないでください。

魚は通常の方法で洗います。うまみを出すために魚に少量の塩かレモン汁をかけると良いでしょう。

グリル

- ユニバーサルトレイにラックや飛散防止天板（別売り）をのせます。
- その上に食材をのせます。
- 必要な調理モードと温度を選択します。
- グリル開始前にドアを閉じた状態で約5分予熱します。



やけどの恐れがあります。

加熱したオーブンに食材を出し入れしたり、食材を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。

- 食材を適切な棚位置に置きます（「グリル早見表」を参照）。
- ドアを閉めます。
- グリルの途中で食材を裏返します。

グリル早見表

推奨調理モードは数字が太字で表示されています。

特に明記していない限り、グリル開始前にドアを閉めた状態で約 5 分予熱します。

グリルの途中で食材を裏返します。

最も短い調理時間が経過した時点で、食材を確認します。

グリルする材料	 5 1				
		 [°C]	 [分]	 [°C]	 [分]
薄切り					
ビーフステーキ	4	275	15 ～ 22	220	15 ～ 20
ビーフバーガー 1)	4	300	17 ～ 28	—	—
ケバブ	3	275	25 ～ 30	220	25 ～ 30
チキンケバブ	4	275	20 ～ 25	220	12 ～ 16
ポークチョップ	4	275	15 ～ 20	220	17 ～ 23
レバー	4	275	8 ～ 12	220	12 ～ 15
ハンバーグ	4	275	15 ～ 20	220	18 ～ 22
ソーセージ	4	275	12 ～ 18	220	13 ～ 19
魚の切り身	4	275	20 ～ 25	220	13 ～ 18
マス	4	275	16 ～ 20	220	20 ～ 25
トースト 1)2)	3	300	5 ～ 10	220	7 ～ 10
チーズトースト	3	275	10 ～ 15	220	10 ～ 15
トマト	4	275	6 ～ 10	220	8 ～ 10
桃	4	275	6 ～ 10	220	15 ～ 20
厚切り					
鶏肉、約 1.2 kg 3)	1	220	60 ～ 70	190	60 ～ 70
豚肉、約 1 kg	1	—	—	190	95 ～ 100
サーロイン、ヒレ、約 1 kg	2	—	—	250	35 ～ 45

 グリル／ 熱風グリル／ 5 棚位置／ 温度／ グリル時間

1) グリル  を使用した場合、この設定は、EN 60350 に従った試験にも適合します。

2) 上部ヒーター／グリルヒーターを予熱しないでください。

3) 熱風グリル  には棚位置 2 を使用します。

解凍

解凍  を使用して、冷凍食材を徐々に解凍します。

この機能を選択すると、ファンのみがオンになり、室温で空気が循環します。

**サルモネラ中毒の恐れがあります。**

鶏肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鶏肉から解け出た汁気は調理に使用しないでください。汁気を捨て、トレイ、シンク、手をよく洗ってください。

便利なヒント

- できるだけ包装は取り除き、解凍する食材をユニバーサルトレイまたは適切な皿に入れます。
- 鶏肉を解凍する場合は、ユニバーサルトレイの上にのせたラックにのせて解凍します。溶け出した汁気に肉が浸らないようにします。
- 肉、鶏肉、魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。
表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。

解凍時間

解凍に必要な時間は、食材の重量、種類、冷凍温度によって異なります。以下の表の時間は目安です。食材が完全に解凍されているかを必ず確認することが重要です。

冷凍食材	 [g]	 [分]
鶏肉	800	90 ~ 120
肉	500	60 ~ 90
	1000	90 ~ 120
ソーセージ	500	30 ~ 50
魚類	1000	60 ~ 90
イチゴ	300	30 ~ 40
バターケーキ	500	20 ~ 30
パン	500	30 ~ 50

 重量 /  解凍時間

乾燥は、果物、特定の野菜、ハーブを保存するための伝統的な方法です。

乾燥させる果物や野菜は、熟しており、傷がないことが重要です。

■ 乾燥させる食材の準備

- ー リンゴは皮をむき芯を抜いて、厚さ 0.5 cm にスライスします。
- ー プラムは必要であれば種を取ります。
- ー ナシは皮をむき芯を抜いて、V 字型に厚く切ります。
- ー バナナは皮をむきスライスします。
- ー マッシュルームは洗って半分に切るかスライスします。
- ー パセリやディルは茎を取ります。

■ 食材をユニバーサルトレイ上に均等に並べます。

お持ちの場合は、穴あきユニバーサルトレイを使用します。

■ 熱風加熱プラス または上下加熱 を選択します。

■ 温度を 80 ～ 100°C に設定します。

■ 棚位置 2 にユニバーサルトレイを置きます。

熱風加熱プラス  を使用すると、野菜や果物を棚位置 1 と棚位置 3 に置いて同時に乾燥できます。

食材	⌚
果物	2 ～ 8 時間
野菜	3 ～ 8 時間
ハーブ類 *	50 ～ 60 分

⌚ 乾燥時間

* ハーブを乾燥させるには、上下加熱  を使用します。

■ 庫内に結露が発生した場合は、温度を下げてください。



やけどの恐れがあります。

乾燥したハーブをオープンから取り出すときは、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。

■ 果物や野菜を乾燥させた後は、冷えるまで時間をおきます。

ドライフルーツは完全に乾燥し、しかも柔らかく弾力がなければなりません。

■ 密封性のある缶や瓶に保存します。

冷凍食品・加工食品

ヒント

ケーキ・ピザ・バゲット

- ケーキ、ピザ、バゲットのような大きな冷凍食品は、ユニバーサルトレイ上に大きな面積を占めます。
大きな冷凍食品をこれらのトレイにのせて加熱すると、トレイがゆがみ、熱いうちはオーブンから取り外せなくなってしまうです。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。このようなことが起こらないように、ベーキングペーパーを敷いたラックの上で加熱します。
- 各食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。

フライドポテト・コロッケ等の加熱

- フライドポテトのような小さな食品は、ベーキングトレイ、またはユニバーサルトレイ上で調理できます。徐々に加熱されるように、ラックの上にベーキングペーパーを敷いてください。
- 各食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。
- 調理中に何度か裏返します。

方法

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

- 各食品の包装に記載されている調理モード、推奨温度を使用してください。
- オーブンを予熱します。
- 各食品の包装に記載されている棚位置に食品を置きます。
- 各食品の包装に記載されている、最も短い調理時間が経過した時点で、食品を確認します。

ジェントルベーキングは肉の調理に最適です。

使用例

食材	 [°C]	 [分]
ローストハム 約 1.5 kg	180	130 ~ 160
牛肉の蒸し煮 約 1.5 kg	180	160 ~ 180

 温度

 調理時間

記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。

食材の高さに応じて、棚位置 1 あるいは棚位置 2 を使用します。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食材が調理されたかどうかを確認します。

初めはフタをしてローストしてください。
ロースト時間の 4 分の 3 が経過したらフタを取り、約 500 ml の水を加えてください。

掃除とお手入れ



やけどの恐れがあります。

オーブンのヒーターがオフになっており、庫内が冷えていることを確認してください。



けがの恐れがあります。

本製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

本製品の外面は、不適切な洗剤に触れると、表面が変形または変色することがあります。

オーブנקリーナーやカルキ除去剤は、特にオープン前面を損傷させます。

掃除の後に洗剤の残りがついていたら、すぐに取り除いてください。

本製品の外面は、傷つきやすい材質でできています。ガラス表面についた傷は破損の原因にもなりますので注意してください。

不適切な洗剤

本製品の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- － ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- － カルキ除去剤を含む洗剤 (オープン前面に)
- － 粉末またはクリーム状の研磨剤
- － 溶剤を含む洗剤
- － ステンレス用の洗剤
- － 食器洗い機用クリーナー
- － ガラス用の洗剤
- － セラミックヒーター用の洗剤
- － 研磨剤を付けて使用したことのある、たわし、ブラシ、スポンジなどの、硬い研磨用ブラシおよびスポンジ
- － メラミン製おそうじ用消しゴム
- － 尖った金属べらなど
- － スチールたわし
- － しみ落とし
- － オープン用クリーナー *
- － ステンレス製スチールパッド *

* これらのものはひどい汚れをパーフェクトクリーンが施された表面から取り去る場合は使用できます。

汚れを放置しておくで落とせなくなる可能性があります。

定期的にお掃除をしないで継続的にオーブンを使用すると、汚れを落とすことがさらに困難になります。

そのため、汚れはご使用のたびに落とすことをお勧めします。

付属品は食器洗い機では洗えません。

ヒント

- 吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンやトレイが温かいうちに取り除くようにします。オーブンが熱くないことを確認してください。やけどの恐れがあります。
- 庫内を楽に掃除するために、オーブンドアを分解し、棚受けを取り外し、FlexiClip（フレキシクリップ）が付いている場合は取り外し、ほうろう加工の後壁を取り外し、上部ヒーター／グリルヒーターを下げます。

普通の汚れ

後壁をきれいに保つ方法については、「触媒ほうろう加工の後壁の清掃」を参照してください。

- 普通の汚れは、きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤、または湿らせたマイクロファイバークロスで取り除きます。
- 汚れを落としたあとは、洗剤が残らないようにきれいな水でよくすすぎます。特にパーフェクトクリーン加工面では、残った洗剤によって汚れがこびり付きにくい性質が損なわれる恐れがあります。
- 洗淨した後は、柔らかい布で表面を拭き取ります。

ガラスファイバーシールの清掃

オーブンの内側にはガラスファイバーシールが取り付けられており、オーブンの内側とドアの内側を保護しています。

ガラスファイバーシールの上に油脂が沈着すると、壊れやすくなり、割れてしまう原因となります。

- オーブンを使用する度に、ガラスファイバーシールを拭くことをお勧めします。

掃除とお手入れ

頑固な汚れ（FlexiClip を除く）

吹きこぼれた果汁やローストの肉汁によって表面が変色したままになったり、部分的につやが落ちてしまうことがあります。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。これらの変色箇所を無理に消し取ろうとしないでください。これらの汚れは、本取扱説明書の指示に従って掃除してください。

- 焼きついてしまった付着物は、ガラススクレーパーか研磨作用のないスチールパッドを使用します。

オーブンクリーナーは触媒ほうろうを損傷させます。オーブンクリーナーを使用する前に、オーブン庫内の触媒ほうろう加工パネルをすべて取り外してください。

- パーフェクトクリーンほうろう加工についた非常に頑固な汚れは、オーブンクリーナーを使用して掃除できます。パーフェクトクリーン加工面が室温に下がってから、パッケージの指示に従ってオーブンクリーナーを使用してください。

市販のオーブンクリーナーは、冷えた加工面に対してのみ使用できます。使用時間は最大 10 分です。

- キッチン用スポンジの裏側の硬いパッドを使用して汚れを落とすことができます。
- 掃除の後に、オーブンクリーナーの残りをよく水ですすぎ、柔らかい布で拭き取ります。

FlexiClip（フレキシクリップ）の 頑固な汚れ

FlexiClip（フレキシクリップ）は絶対に食器洗い機で洗浄しないでください。スムーズに動作するために不可欠な特別な油が失われてしまいます。

頑固な汚れが表面に付いたり、こぼれた果物の果汁でベアリングがべとべとになった場合は、次の操作を実行してください。

- FlexiClip（フレキシクリップ）を約10分間、食器用台所洗剤を溶かしたお湯に浸します。必要に応じて、キッチン用スポンジを使用して汚れを取り除きます。ベアリングは、柔らかいブラシで丁寧に洗浄します。

洗浄によって、所々変色したり色褪せたりする場合がありますが、FlexiClip（フレキシクリップ）の機能には影響しません。

触媒ほうろう加工の後壁の清掃

オーブンを高温で使用すると、油脂の汚れが触媒ほうろうの表面から焼け落ちます。

この機能は、温度が高いほど効果を発揮します。

研磨剤、研磨ブラシ、研磨スポンジ、オーブンクリーナーに触れると、触媒ほうろうの自己浄化機能が失われます。

そのため、オーブンクリーナーを使用する場合は、触媒ほうろう加工が施されたパネルをオーブンから取り外す必要があります。

スパイスや砂糖などの沈着物の除去

- 後壁を取り外します（「掃除とお手入れ」－「後壁の取り外し」を参照）。
- 食器用台所洗剤を溶かしたお湯と柔らかいブラシを使用して、手で後壁を洗浄します。
- しっかりとすすぎ、完全に乾くまで待ってから、オーブンに取り付けます。

掃除とお手入れ

飛び散った油脂の除去

- 棚受けを含むすべての付属品をオープンから取り外します。
- 清掃を開始する前に、ドアの内部やパーフェクトクリーンの表面から大きな汚れの沈着物を取り除いて、燃えなようにします。
- 熱風加熱プラス  を選択し、温度を250℃に設定します。
- オープン庫内に何も入れずにオープンを最低1時間以上加熱します。

必要な時間は、汚れの度合いによって異なります。

触媒ほうろう加工が施された表面が油脂でひどく汚れている場合、清掃処理中にオープンの表面に薄い膜が形成される可能性があります。



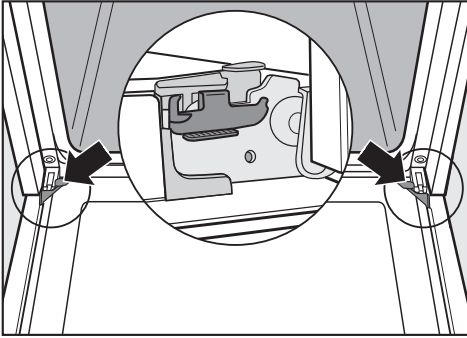
やけどの恐れがあります。

オープンが冷めてから洗ってください。

- 食器用台所洗剤を溶かしたお湯ときれいなスポンジや、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスを使用して、ドアの内部とオープン庫内を清掃します。

残った汚れは、オープンを高温で使用する度に、徐々に消えていきます。

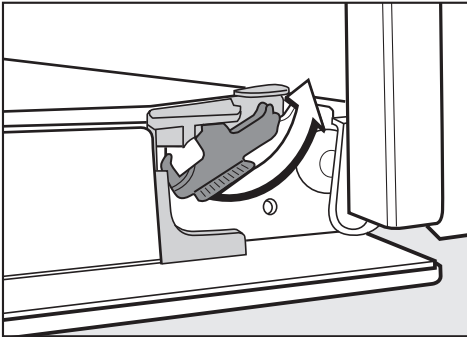
オープンドアの取り外し



オープンのドアは、固定具でヒンジに接続されています。

左右のヒンジストッパーを解除してから、固定具からドアを取り外します。

- ドアを完全に開きます。



- 左右のヒンジストッパーの解除は、矢印の方向に、止まるところまで回します。

ドアが水平になっているときに、固定具から取り外そうとしないでください。ばねでストッパーが閉じ、本体に損傷を与えます。

取っ手を持ってドアを固定具から取り外そうとしないでください。取っ手が壊れることがあります。

- ドアを、止まるところまで上方向に持ち上げます。



- ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げて固定具から外します。まっすぐに取り外すように気を付けてください。

掃除とお手入れ

オーブンドアの分解

オーブンドアは 3 枚のガラス板で構成されています。ガラス板の表面には熱を反射する被膜が施されている部分があります。ドアには通気口があります。

オーブンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう空気がオーブンドアを通過します。

ガラス板の間に汚れが溜まった場合は、ドアを分解して掃除することができます。

傷はガラスが割れる原因にもなりますので、特に気をつけてください。

ガラス板の掃除には、研磨剤、硬いスポンジやブラシ、尖った金属のスクレイパー類を使用しないでください。

ガラス板の掃除の前に、本製品の前面を掃除する場合の一般的な注意事項をお読みください。

オーブン用スプレーの使用により、アルミの縁取りの表面が損なわれる場合があります。

掃除に使用できるのは、お湯に少量溶かした食器用台所洗剤をつけたきれいなスポンジ、あるいはきれいな湿らせたマイクロファイバークロスだけです。

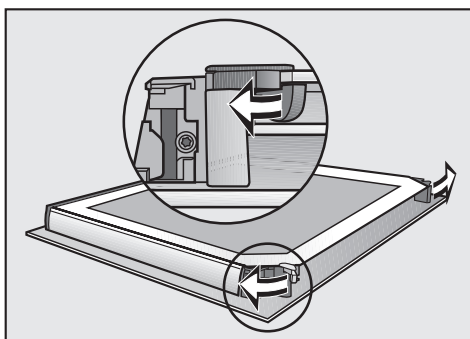
ドアの分解後は、ガラス板を割らないよう、特に注意してください。



けがの恐れがあります。

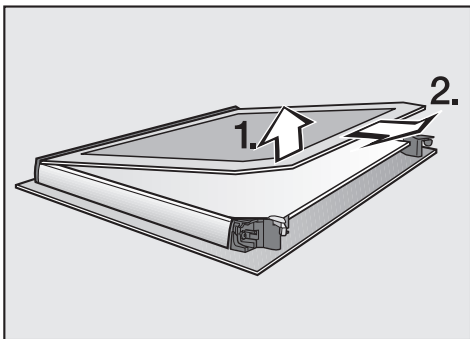
分解清掃をするときは、必ずオーブンドアを取り外してください。

- 傷がつかないように、ふきんなどを敷いたテーブルの上にドアを置きます。取っ手がテーブルの端に沿うように置きます。清掃中に破損しないように、ガラスの板がびったりつくように置きます。



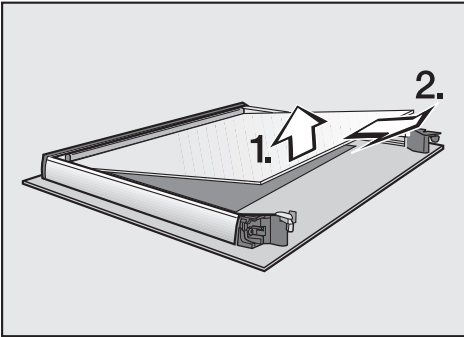
- ガラス板の固定具を外側に向けて開きます。

中間板を取り外します。



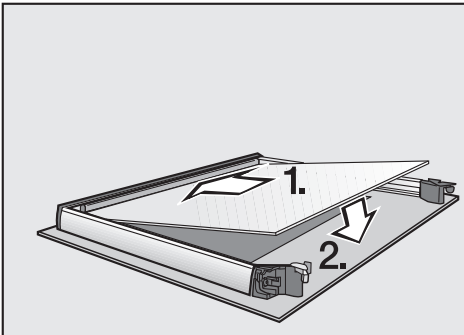
- 静かに内側のガラス板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。

掃除とお手入れ

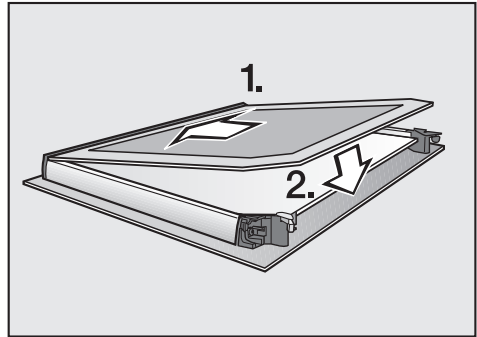


- 中間板を**静かに**持ち上げて引き出します。
- きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤や、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで、ドアのガラス板とその他の部品を掃除します。
- すべての部品を柔らかい布で拭き取ります。

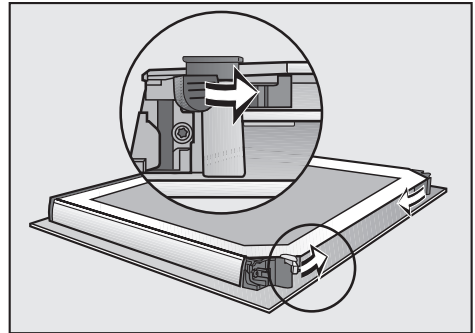
掃除の後に、ドアを注意深く組み立てます。



- 部材番号が見える面を上にして、中間板を取り付けます。



- 内部のガラス板を、つやのない面を下にしてプラスチックの縁に押し込み、固定部にはめ込みます。

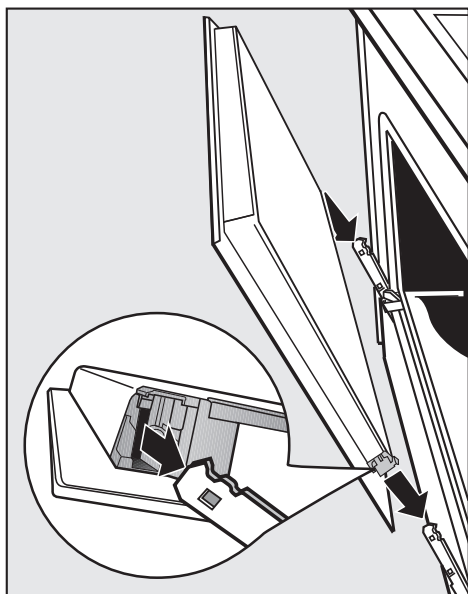


- ガラス板の固定具を内側に向けて閉じます。

ドアの組み立てが終わり、オープンに元どおりに固定できるようになりました。

掃除とお手入れ

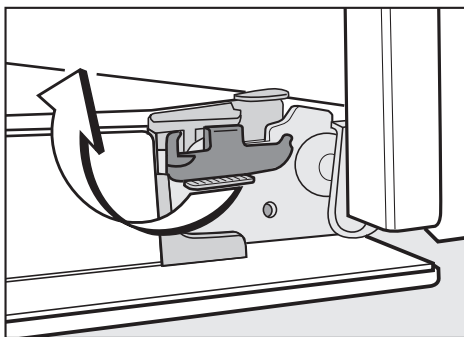
オーブンドアの取り付け



- ドアの両側をしっかりと持ち、ヒンジ固定具に差し込みます。

- ドアを完全に開きます。

掃除後にドアを取り付けるときは、ストッパーがしっかりロックされていることが重要です。しっかりロックされていないと、ドアが固定具からはずれ、壊れることがあります。



- 左右のストッパーを下方方向に、水平になるまで回し、ロックします。

FlexiClip (フレキシクリップ) と 棚受けの取り外し



けがの恐れがあります。

棚受けを取り外したまま、オーブンを使用しないでください。

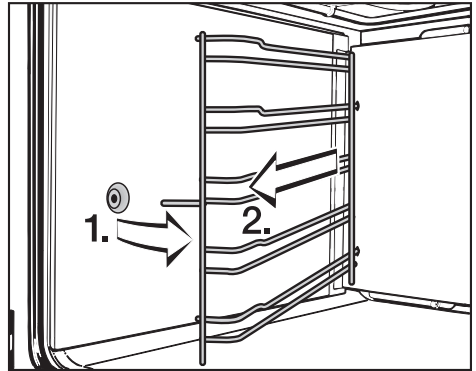
FlexiClip (フレキシクリップ) が取り付けられている場合は、棚受けと一緒に取り外すことができます。

前もって別々に FlexiClip (フレキシクリップ) を取り外す場合は、「機能の説明」－「FlexiClip (フレキシクリップ) の取り外し」に記載された指示に従ってください。



やけどの恐れがあります。

オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。



- オープンの前面側のホルダーからレー
ルを取り出し (1.)、レー
ルをオーブンか
ら引き出します (2.)。

取り付けは、逆の手順で行います。

- すべての部品が正しく取り付けられて
いることを確認してください。

掃除とお手入れ

後壁の取り外し

 けがの恐れがあります。

後壁を取り外したまま、オーブンを使用しないでください。

後壁は、清掃するために取り外すことができます。

 やけどの恐れがあります。

オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。

- 本製品から電源を遮断します。
- 棚受けを取り外します。
- 後壁の角にある4つのねじを緩め、取り外します。
- 後壁を清掃します（「掃除とお手入れ」－「触媒ほうろう加工の後壁の清掃」を参照）。

取り付けは、逆の手順で行います。

注意して後壁を取り付けます。「各部の名称」に示されているとおりに開口部を正しく合わせます。

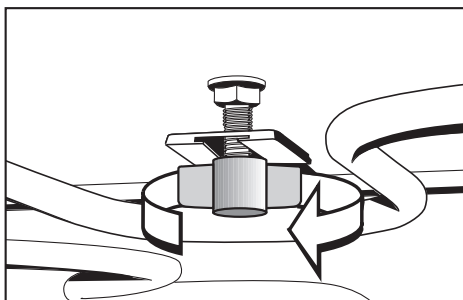
- 本製品を電源に接続し直します。

上部ヒーター・グリルヒーターの引き下げ

 やけどの恐れがあります。

オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。

- 棚受けを取り外します。



- ウィングナットをゆるめます。

上部ヒーター／グリルヒーターは無理に引き下げないでください。破損する可能性があります。

- 上部ヒーター／グリルヒーターを注意深く引き下げます。

オーブンの天井を掃除できるようになりました。

- 上部ヒーター／グリルヒーターを引き上げ、ウィングナットをきちんと締めます。
- 棚受けを取り付けます。

スチーム噴射システムのカルキ除去

カルキ除去を実行するタイミング

カルキ除去の頻度は、お住まいの地域の水の硬度により異なります。

カルキ除去はいつでも実行できます。

ただし、オープンが正しく作動するように、オープンを一定回数使用するとカルキ除去の実行を促すメッセージが自動的に表示されます。

モイスチャープラス  を選択した場合、カルキ除去処理の実行を促す記号がディスプレイに表示されます。



モイスチャープラス  は、カルキ除去する前にあと 10 回使用できます。モイスチャープラスを 10 回行くと、この機能はロックされ、カルキ除去を実行するまで使用できなくなります。

カルキ除去の記号は数秒後に消えます。OK センサーを押して消すこともできます。

その他の機能は、引き続きすべて使用できます。

この機能がロックされるまでに使用できる調理回数は、、「0」、 が表示されるまで、ディスプレイでカウントダウンされます。



モイスチャープラス  がロックされると、カルキ除去処理を実行するまでは、再度使用できるようになりません。

カルキ除去サイクルの順序

カルキ除去プログラムは約 90 分かかり、以下の段階に分かれています。

- E 0 :** カルキ除去剤溶液の取り込み
- E 1 :** 活性化段階
- E 2 :** すすぎ 1
- E 3 :** すすぎ 2
- E 4 :** すすぎ 3
- E 5 :** 残った水の蒸発

掃除とお手入れ

準備

本製品に付属のカルキ除去剤を使用することをお勧めします。これらはミーレ製品に最適なカルキ除去ができるように開発されています。

他の種類のカルキ除去剤には、クエン酸以外の酸や、例えば塩化物のような望ましくない物質が含まれており、オーブンを損傷させることがあります。
また、カルキ除去剤溶液が適切な濃度でない場合は、十分なカルキ除去効果が保障されません。

ミーレのカルキ除去剤はミーレよりお求めいただけます。

または Web サイト (www.miele-store.jp) からご購入いただけます。

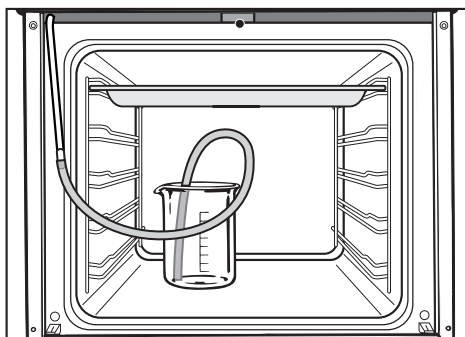
約 1 リットルの容量がある容器を用意してください。

吸引キャップ付きプラスチックチューブがオーブンに付属しているので、カルキ除去剤溶液を入れた容器を給水パイプの下に置く必要はありません。

- ① プラスチックチューブの口を容器の底につけ、チューブと吸引キャップを固定します。

カルキ除去剤を混ぜる比率に関する指示に注意深く従ってください。比率を間違えると、オーブンが損傷する恐れがあります。

- ② 約 600 ml の冷たい水道水を容器に注ぎ、カルキ除去剤 1 錠を完全に溶かします。



- ③ 使用済みのカルキ除去剤溶液を溜めるため、ユニバーサルトレイを一番上の棚位置に設定します。
- ④ カルキ除去剤溶液を入れた容器を、オーブンの床面に置きます。プラスチックチューブのもう片方の口を給水パイプに取り付けます。
- ⑤ ドアを閉めます。

カルキ除去プログラムの実行

給水処理「E 0」が開始されるとすぐに、カルキ除去処理はキャンセルできなくなります。

- ⑥ モイスチャープラス  を選択します。
- ⑦ 回転スイッチを使用して、「E」を選択します。
- ⑧ OK センサーを押します。

モイスチャープラス  がすでにロックされている場合は、OK センサーを押すことで、直ちにカルキ除去処理を開始できます。

カルキ除去剤溶液の取り込み処理の記号 (E 0) が表示され、▲ が  の下で点滅します。

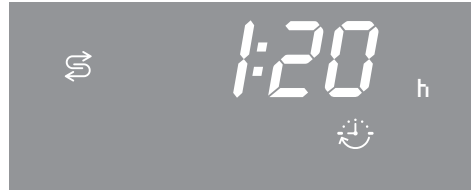


- ⑨ OK センサーを押します。

水の取り込みが始まります。処理中はポンプ音が聞こえます。

指定される溶液の量は、実際に取り込まれる量よりも多くなります。そのため、オープン庫内にすべて取り込まれず、容器内に少量の溶液が残ります。

活性化段階 (E 1) が始まります。残り時間がカウントダウン表示されます。

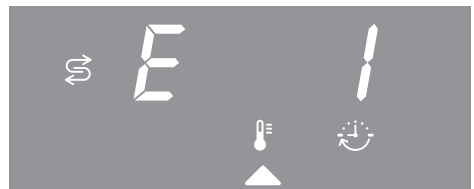


- ⑩ ドアを開けます。
- ⑪ 容器はそのまま、チューブが給水パイプにつながった状態にしておきます。活性化段階中、システム内にさらに水を取り込むために、容器に約 300 ml の水を追加します。
- ⑫ ドアを閉めます。

約 5 分間隔で、さらに水がシステム内に取り込まれます。しばらくポンプの作動音が聞こえます。

カルキ除去の手順は次のようにして表示できます。

-  を押します。
- 回転スイッチを使用して、 を選択します。



- 残り時間を表示するには、回転スイッチを使用して、 の下に表示されるまで ▲ を移動します。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、活性化段階の終了時にアラーム音が鳴ります（「設定」－「P 2」を参照）。

掃除とお手入れ

スチーム噴射システムにカルキ除去剤溶液が残らないように、**活性化段階の最後**にスチーム噴射システムを洗浄する必要があります。

洗浄を行うには、新しい水道水約 1 リットルでシステム内を洗い流します。すすぎ後の水がユニバーサルトレイに溜まります。すすぎは 3 回繰り返します。

- ⑬ オープンからユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。トレイをオープンが一番上の棚位置に戻します。
- ⑭ プラスチックチューブを容器から外します。
- ⑮ 容器をすすぎ、新しい水道水約 1 リットルを注ぎます。
- ⑯ 容器をオープン内に戻し、プラスチックチューブを入れて固定し、ドアを閉めます。
- ⑰ OK センサーを押します。

1 回目のすすぎを示す「E 2」がディスプレイに表示されます。

水はスチーム噴射システム内を洗い流し、ユニバーサルトレイに溜まります。

- ⑱ オープンからユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。トレイをオープンが一番上の棚位置に戻します。
- ⑲ プラスチックチューブを容器から外します。新しい水道水を約 1 リットル注ぎます。
- ⑳ 容器をオープン内に置き、プラスチックチューブを入れて固定し、ドアを閉めます。
- ㉑ OK センサーを押します。

2 回目のすすぎを示す「E 3」がディスプレイに表示されます。

㉒ 最後の 4 つの手順を繰り返します。

3 回目のすすぎを示す「E 4」がディスプレイに表示されます。

蒸発処理中は、(3 回目のすすぎの水が溜まっている)ユニバーサルトレイを一番上の棚にそのまま置いておきます。

- ㉓ 容器とプラスチックチューブをオープンから取り出します。

残った水の蒸発処理 (E 5) が始まります。

 やけどの恐れがあります。

残った水の蒸発処理中にオープンのドアを開けないでください。



24 OK センサーを押します。

オープンのヒーターがオンになります。残り時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。



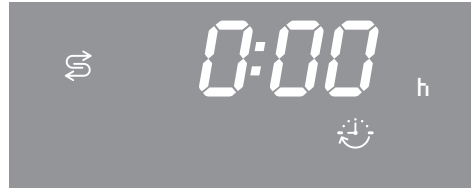
蒸発処理の間、残っている水の量に応じて残り時間が変化することがあります。

最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

蒸発処理が終了すると、以下の状態になります。

ー アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が 3 回鳴ります (「設定」－「P 2」を参照)。

ー 「0:00」が表示され、 が点滅します。



25 調理モード選択スイッチを ● に設定します。

 やけどの恐れがあります。

オープンが冷めてから庫内や付属品を洗ってください。

26 ユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。オープン庫内を掃除し、結露や残ったカルキ除去剤を取り除きます。

オープン庫内が完全に乾くまで、オープンドアを開けないでください。

こんなとき、どうしたらいい？

ここでは、弊社コンタクトセンターにお問い合わせいただく前に、軽度のトラブル（誤った操作によるものを含む）を解決するヒントを説明します。ここに記載された手順を実施しても解決できない場合は、弊社コンタクトセンターまでお問い合わせください（連絡先は最終ページをご覧ください）。



けがの恐れがあります。

設置、メンテナンス、および修理は適切な認定を受けた有資格者が行う必要があります。無資格者による修理などは危険です。

正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。

ご自身でオープンのケースを開けたりしないでください。

問題	考えられる原因と解決方法
画面が表示されない。	時刻表示がオフに設定されているため、オープンの電源をオフにすると、時刻表示がオフになります。 ■ オープンの電源をオンにするとすぐに、時刻が表示されます。時刻が常に表示されるようにするには、時刻表示を元に戻す設定を変更する必要があります（「設定」－「P 1」を参照）。
	電気がオープンに供給されていません。 ■ ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合、電気の有資格者または弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
調理モードを選択しても、時刻と  がディスプレイに表示されたままになる。	システムロック  がオンになっています。 ■ システムロックをオフにします（「システムロック  」を参照）。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンが加熱しない。	デモモードがオンになっています。ディスプレイに「<i>DEMO</i>」と表示されます。 オーブンを操作することはできますが、加熱しません。 ■ デモモードをオフにします（「設定」－「P 8」を参照）。
調理モードを選択しても、オーブンが動作しない。	停電が発生し、そのために進行中のプログラムが停止しました。 ■ 回転スイッチを ● の位置に回してオーブンの電源をオフにします。 調理を再開します。
「12:00」と表示され、▲ が ⊕ の下で点滅する。	200 時間以上の停電が起きました。 ■ 時刻を再設定します（「はじめてお使いになるとき」を参照）。
ディスプレイに「0:00」が突然表示され、同時に ☼ が点滅する。アラーム音が鳴る場合もある。	オーブンが異常に長い時間作動し続けており、切り忘れ防止機能が作動しました。 ■ 調理モード選択スイッチを ● に設定します。オーブンはすぐに利用可能な状態に戻ります。
「F XX」とディスプレイに表示される。	お客様では解決できない問題が発生しました。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。

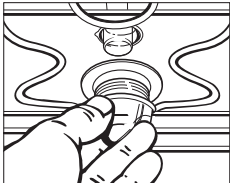
こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
モイスチャープラス  で水が取り込まれない。	デモモードがオンになっています。オープンを操作することはできますが、スチーム噴射システムのパンプが機能しません。 ■ デモモードをオフにします（「設定」－「P 8」を参照）。
	スチーム噴射システムのパンプが故障しています。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
調理プログラムが終わった後にノイズが聞こえる。	冷却ファンがオンになっています。 ■ 庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンはオフになります。
オープンの電源が切れる。	オープンがオンになって、あるいは調理プログラムが終了して一定時間内に何もアクションがなければ、省エネのためにオープンは自動的にオフになります。 ■ オープンを再度オンにします。
触媒ほうろうの表面に錆びのような点が現れる。	触媒ほうろうの浄化処理では、スパイスや砂糖などの沈着物は除去されません。 ■ 触媒ほうろうパネルをオープンから注意して取り外し、食器用台所洗剤を溶かしたお湯と柔らかいブラシを使用して、このような種類の沈着物を除去します（「掃除とお手入れ」－「触媒ほうろう加工の後壁の清掃」を参照）。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
ベーキング早見表の時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。	レシピに記載されている温度と異なる温度が使用されています。 ■ レシピに記載されている温度を選択します。
	レシピに記載されている量と異なる量の材料が使用されています。 ■ レシピを再確認します。水分や卵の量を増やすと、生地的水分が増すので、焼き時間を長くしなければなりません。
焼きむらがある。	誤った温度、あるいは誤った棚位置を選択しています。 ■ 少々焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらのはげしい場合は、設定温度および棚位置が正しいかどうかを確認します。
	ベーキング容器の材質や色が選択した調理モードに適していません。 ■ 上下加熱  には、明るい色の型、光沢のある型はあまり適していません。光沢のない、暗い色の型を使用します。
FlexiClip（フレキシクリップ）がスムーズに動作しない。	FlexiClip（フレキシクリップ）のベアリングの潤滑が十分ではありません。 ■ ミーレ製の特別なグリスをベアリングに差します。 この特別なグリス以外は使用しないでください。このグリスはオーブン内の高温に耐えるように作られています。その他のグリスは、加熱されると硬化し、FlexiClip（フレキシクリップ）にくっついてしまう可能性があります。 ミーレ製のグリスは、弊社コンタクトセンターからご注文いただけます。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンの照明がすぐにオフになる。	オーブンの照明は、15 秒後にオフになるように設定されています（初期設定）。 この初期設定は変更できます（「設定」－「P 7」を参照）。
照明がつかない。	庫内灯のハロゲンランプを交換する必要があります。  やけどの恐れがあります。 オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。 ■ 本製品から電源を遮断します。  ■ 庫内灯カバーを反時計回りに 1/4 回転し、シールと一緒に下方向に引っ張って外します。 ■ 新しいハロゲンランプに交換します。 ■ 庫内灯カバーをシールと一緒に元に戻し、時計回りに回して固定します。 ■ 本製品を電源に接続し直します。

アフターサービス・型式表示シール

ご自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

- ー ミーレ販売代理店
- ー ミーレ・ジャパンコンタクトセンター

連絡先の情報は本取扱説明書の最終ページをご覧ください。

コンタクトセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

- 修理受付および製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせは、月一金（土日祝を除く）の 9:00 から 17:30 までとさせていただきます。

電源接続

電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任の有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切っていることを確認してください。

本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。

本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、周波数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

<重要>

単相三線式 200V 20A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

<警告>

本製品は、必ず接地（アース）してください。

<重要>

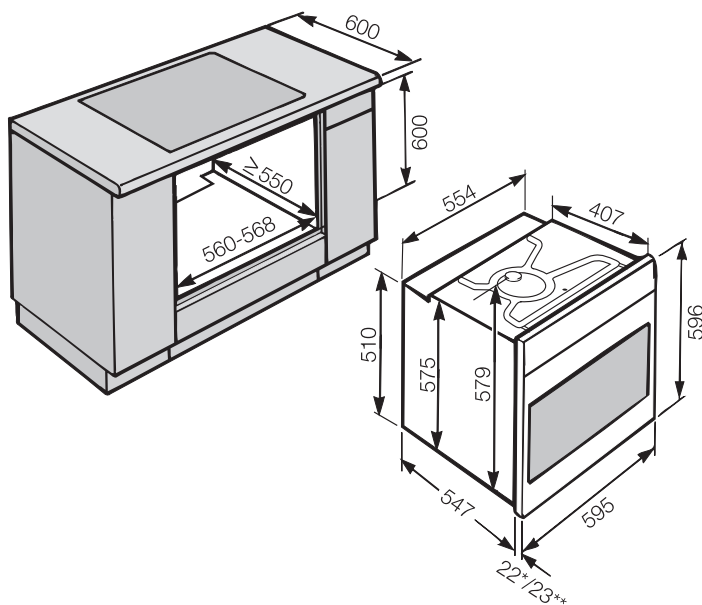
本製品の電氣的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

本製品および設置場所の寸法

寸法は mm 単位

アンダーカウンターの設置

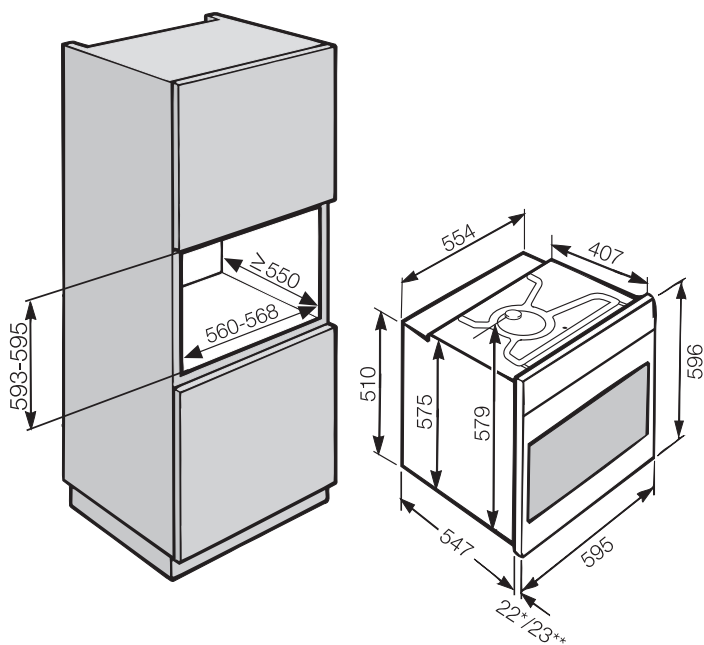


* 前面がガラスのオープン

** 前面が金属のオープン

取り付け図

トールユニットの設置

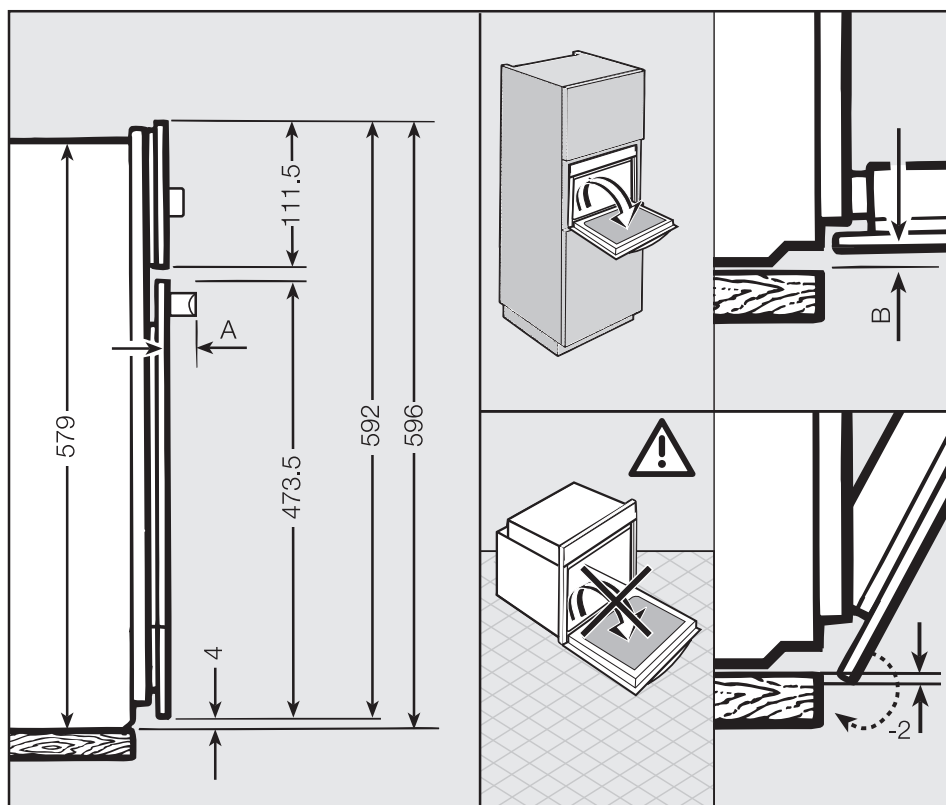


* 前面がガラスのオープン

** 前面が金属のオープン

前面の寸法

寸法は mm 単位



A 42 mm

B 前面がガラスのオープン : 2.2 mm

前面が金属のオープン : 1.2 mm

オープンを設置



本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから作動させてください。

正しく機能するために、オープンには冷気を適切に供給する必要があります。

冷気の供給が妨げられないようにしてください。例えば、設置キャビネット内に断熱材を貼ると、冷気の供給が妨げられてしまいます。

また、薪ストーブといった他の熱源により、冷気が過度に加熱されないようにしてください。

設置の前に

- 本製品を電源に接続する前に、ブレーカーをオフにします。

取り付け

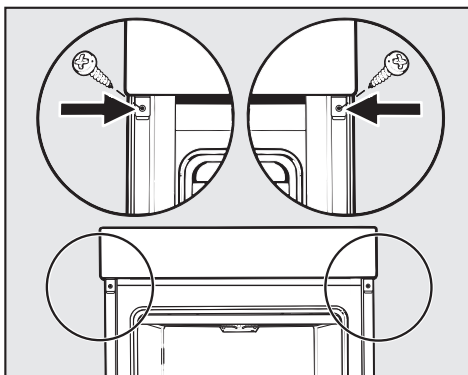
- オープンを電源に接続します。

ドアの取っ手を持って製品を持ち上げないでください。ドアが損傷します。
側面両側にあるくぼんだ取っ手を使用してください。

本製品の設置前に、オープンドアを取り外し（「掃除とお手入れ」－「オープンドアの取り外し」を参照）、オープン内部の付属品を取り外すことを推奨します。これにより設置が容易になります。

また、ドアの取っ手を持って製品を運ぶこともできなくなります。

- オープンを設置キャビネットに押し込み、位置を調節します。
- ドアを開けます（あらかじめドアを取り外していない場合）。



- 付属している2本のネジを、オープンの縁にある穴に通して設置キャビネットの側壁に固定します。
- オープンドアを取り外してある場合は、ドアを元どおりに固定します（「掃除とお手入れ」－「オープンドアの取り付け」を参照）。

市販の製品を使ったベーキング

プレートヒェン（冷凍）／
塩プレッツェル（冷凍）

材料

冷凍のプレートヒェン／冷凍の塩プレッツェル

プレートヒェンの焼きかた

ベーキングトレイまたはコンビラックの上にプレートヒェンを並べます。

塩プレッツェルの焼きかた

クッキングシートを敷いたベーキングトレイの上にプレッツェルを並べます。

そのまま 10 分解凍してから、岩塩を振りかけます。

設定

パッケージの記述	予熱の必要がない製品	予熱の必要がある製品
プログラム	モイスタープラス 	
温度	パッケージの説明を参照して熱風加熱プラスで温度設定する	
予熱	不要	必要
棚位置	2	
スチーム噴射の回数／方法	1／自動	1／手動
水の量	約 150 ml	
1 回目のスチーム噴射	自動	食材をオーブンに入れた直後
調理時間	パッケージに記載されている焼き時間 + 約 5 分	

ヒント

パーフェクトクリーン加工が施されているため、ベーキングトレイやユニバーサルトレイに油を塗ったり、クッキングシートを敷いたりする必要はありません。ただし、塩分の多いもの（プレッツェルなど）を焼く場合や、砂糖や卵白を大量に含んだもの（スポンジ生地、マカロン、メレンゲなど）を焼く場合は、油を塗ったり、クッキングシートを敷いたりしてください。

クロワッサン

材料

クロワッサン

方法

パッケージの説明に従って生地を準備し、めん棒で伸ばしてから、クロワッサンをベーキングトレイの上に並べます。

設定

パッケージの記述	予熱の必要がない製品
プログラム	モイスタープラス 
温度	パッケージの説明を参照して熱風加熱プラスで温度設定する
棚位置	2
スチーム噴射の回数／方法	1 / 手動
水の量	約 150 ml
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 3 分後
調理時間	パッケージに記載されている焼き時間 + 約 5 分

レシピ

白パン

材料

生イースト：1/2 個（21 g）

ぬるま湯：250 ml

強力粉：500 g

塩：小さじ 1 1/2

砂糖：小さじ 1 1/2

柔らかくしたバター：20 g

つや出し用

水

方法

ぬるま湯にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、砂糖、バターを加え、生地がなめらかになるまで 4 ～ 5 分こねます。

生地を丸めます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 30 分発酵させます。

生地を軽くこねて、長さ約 25 cm のパンの形にします。ベーキングトレイの上に並べ、鋭いナイフを使用して上部に約 1 cm の深さの切込みをいくつか入れます。オーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 15 ～ 20 分発酵させます。

上部に刷毛で水を塗り、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオーブンに入れた直後
調理時間	35 ～ 45 分

フラットブレッド

材料

生イースト：1 個（42 g）

ぬるま湯：200 ml

強力粉：375 g

塩：小さじ 1

油：大さじ 2

振りかけ用

油：大さじ 1 ½

方法

ぬるま湯にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、油を加え、生地がなめらかになるまで 3 ～ 4 分こねます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 20 ～ 30 分発酵させます。

生地を軽くこねてから、好みの形にめん棒で伸ばします（直径約 25 cm）。ベーキングトレイの上に並べて覆いをし、室温でさらに 10 分発酵させます。

油を振りかけて、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	<i>Auto</i>
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	自動
調理時間	25 ～ 30 分

ヒント

以下の材料を生地に練りこむと、さまざまな種類のフラットブレッドを作ることができます。

フライドオニオン：50 g

ローズマリーのみじん切り：小さじ 2

黒オリーブのみじん切り：40 g と松の実のみじん切り：大さじ 1 またはエルブ・ド・プロヴァンス（さまざまなハーブのブレンド）：小さじ 1 を混ぜたもの。

黒ゴマを上には振りかけて焼きます。

レシピ

ハーブパン

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)

ぬるく温めた牛乳：300 ml

強力粉：500 g

塩：小さじ 1

パセリのあらみじん切り：大さじ 1

生のデールのあらみじん切り：大さじ 1

チャイブのあらみじん切り：大さじ 1

つや出し用

牛乳

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、ハーブを加え、生地がなめらかになるまで3～4分こねます。生地に覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して30～40分発酵させます。

油を塗ったローフ型（約30 cm）に生地を入れます。鋭いナイフを使用して、上部に格子状の模様の切込みを入れます。オーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して15～20分発酵させます。

上部に刷毛で牛乳を塗り、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	50 ～ 60 分

オリーブパン

材料

強力粉：450 g
 生イースト：1/2 個 (21 g)
 白ワイン：150 ml
 卵：4 個
 オリーブ油：50 g
 細かいさいの目切りにしたハム：100 g
 粉ペコリーノチーズ：100 g
 乾燥マジョラム：小さじ 1
 塩：小さじ 1/2～1
 クルミのみじん切り：100 g
 黒オリーブのあらみじん切り：100 g

方法

強力粉、イースト、ワイン、卵、オリーブ油をこねて、なめらかな生地にします。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して 50～60 分発酵させます。

次に、ハム、チーズ、マジョラム、塩を混ぜたものとクルミのみじん切りを生地に練りこみます。最後に、オリーブのあらみじん切りを練りこみます。

非常に柔らかい生地を、油を塗ったローフ型（約 30 cm）に入れ、覆いをしてオーブンに入れます。35℃の上下加熱を使用して 50～60 分発酵させます。縦方向斜めの切込みを上部に入れ、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160～180℃
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	65～75 分

セサミとチーズのプレートヘン

10 個分

材料

生イースト：1 個（42 g）
 ぬるく温めた牛乳：150 ml
 強力粉：500 g
 塩：小さじ山盛り 1
 砂糖：ひとつまみ
 溶かしバター：75 g
 細かくすりおろしたパルメザンチーズ：40 g
 卵：2 個
 ゴマ：大さじ 6

つや出し用

卵：1 個

トッピング

削ったチェダーチーズ、チェシャーチーズ、
 またはゴーダチーズ：120 g

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、塩、バター、パルメザンチーズ、卵を加え、生地がなめらかになるまで 3 ～ 4 分こねます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 20 ～ 30 分発酵させます。

生地を 10 等分して丸め、クッキングシートを敷いたベーキングトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 10 ～ 15 分発酵させます。

丸めた生地の下にゴマを押し当てます。上部に刷毛で溶き卵を塗り、チーズをたっぷり振りかけます。オーブンに入れ、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	<i>Auto</i>
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ～ 30 分

ヒント

丸めた生地の上に、チーズに加えてゴマを振りかけてもかまいません。

ライ麦パン

材料

ライ麦粉：400 g
 強力粉：200 g
 塩：小さじ 2 1/2
 蜂蜜：小さじ 2
 液状サワー種：150 g
 生イースト：1 個（42 g）
 めるま湯：400 ml
 リンシード：大さじ 5
 ヒマワリの種：大さじ 4

つや出し用

水

方法

強力粉、ライ麦粉、塩を混ぜます。次に、サワー種と蜂蜜を加えます。

めるま湯にイーストを溶かし、粉に混ぜます。この生地は固いので、ドーフックを付けたフードプロセッサーを使用して約 4 分こねることをお勧めします。生地に覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 30 ～ 45 分発酵させます。

リンシードとヒマワリの種を練りこみます。油を塗ったローフ型（約 30 cm）に生地を入れます。上部を水平にならし、刷毛で水を塗ります。オーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用してさらに 15 ～ 20 分発酵させます。

予熱したオーブンできつね色になるまで焼きます。開始 15 分後にオーブンの温度を下げる必要があります。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	200 °C + 予熱 15 分後に 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	50 ～ 60 分

混粒粉のパン

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)

麦芽エキス：大さじ 1

ぬるま湯：400 ml

ライ麦粉：200 g

強力粉：400 g

塩：小さじ 3

液状サワー種：75 g

つや出し用

水

方法

ぬるま湯にイーストと麦芽エキスを溶かします。

ライ麦粉、強力粉、塩を混ぜてから、サワー種を加えます。麦芽エキスを溶かした水を加え、生地がなめらかになるまで約 4 分こねます。オーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 40 ～ 45 分発酵させます。

もう一度生地を軽くこねてから、油を塗ったローフ型（約 30 cm）に生地を入れます。上部を水平にならし、刷毛で水を塗ります。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用してさらに 25 ～ 30 分発酵させます。

次に、鋭いナイフを使用して縦方向斜めの切込みを表面に入れ、焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	190 ～ 210 °C + 予熱
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	45 ～ 55 分

イーストプレートヒェン

10 個分

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)
 めるま湯：250 ml
 強力粉：500 g
 塩：小さじ 1 1/2
 砂糖：小さじ 1
 柔らかくしたバター：小さじ山盛り 1

方法

めるま湯にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、砂糖、柔らかくしたバターを加え、生地がなめらかになるまで 3 ～ 4 分こねます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用して 35 ～ 45 分発酵させます。

もう一度生地を軽くこねます。生地を 10 等分して丸め、クッキングシートを敷いたベーキングトレイ、または穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 10 分発酵させます。

刷毛で水を塗り、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	190 ～ 210 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ～ 30 分

ヒント

ミルクプレートヒェンを作る場合は、水の代わりに 300 ml の牛乳を使います。レーズンプレートヒェンを作る場合は、水の代わりに 300 ml の牛乳を使い、砂糖大さじ 2 を加えて、100 g のレーズンを生地に練りこみます。

レシピ

ミックスシードのプレートヒェン

10 個分

材料

生イースト：1 個（42 g）

モラス（糖蜜）：小さじ 1

麦芽エキスを：大さじ 1

ぬるま湯：300 ml

ライ麦粉：150 g

強力粉：450 g

塩：小さじ 2 ～ 3

サワードゥ：75 g

トッピング

リンシード（亜麻仁）、ゴマ、ヒマワリの種：
各大さじ 3

方法

ぬるま湯にイースト、モラス、麦芽エキスを溶かします。

ライ麦粉、強力粉、塩を混ぜてから、サワードゥを加えます。麦芽エキスを溶かした水を加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、

35 °C の上下加熱を使用して約 45 分発酵させます。

リンシード、ゴマ、ヒマワリの種を混ぜます。

生地を軽くこね、10 等分して丸めます。上部に刷毛で水を塗り、混ぜ合わせたトッピングに上部を押し当てます。ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用してさらに約 45 分発酵させます。次に、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	190 ～ 210 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ～ 30 分

ヒント

スパイスを使う場合は、ミックススパイス（スターアニス、コリアンダー、クミンなど）小さじ 1/2 を加えます。

イタリア風モッツアレラパン

生地材料

生イースト：1 個（42 g）

ぬるま湯：200 ml

強力粉：500 g

塩：小さじ 1

オリーブ油：大さじ 3

トッピング材料

モッツアレラチーズのさいの目切り：125 g

粗くおろしたペコリーノチーズ：100 g

にんにくのみじん切り：2 片

刻んだバジル：大さじ 2

つや出し用

オリーブ油

トッピング

あらびき塩：小さじ 1

ローズマリーの小枝少々

あらびきカラーペッパー：小さじ 1

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かしします。次に、残りの材料を加え、生地が柔らかなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 45 分発酵させます。

生地を軽くこね、めん棒で伸ばして長方形（30×40 cm）にします。モッツアレラチーズ、ペコリーノチーズ、にんにく、バジルをトッピングし、短い辺を巻いていきます。ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに約 15 分発酵させます。

鋭いナイフを使用して、少なくとも 2 つ目の層まで上部に斜めの切込みを入れます。

生地に刷毛でオリーブ油を塗り、塩、ローズマリー、カラーペッパーを振りかけて、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

ヒント

生地を巻く前に、瓶詰ドライトマトのみじん切り 100 g または黒オリーブのスライス 100 g を加えることもできます。

レシピ

サンデープレートヒェン

8 個分

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)
ぬるく温めた牛乳：250 ml
強力粉：500 g
砂糖：40 g
塩：ひとつまみ
柔らかくしたバター：60 g
アーモンドのみじん切り：100 g

つや出し用

牛乳

トッピング

氷砂糖

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の 回数／方法	1
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム 噴射	食材をオープンに入れた 直後
2 回目のスチーム 噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 40 分

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かし
ます。次に、強力粉、砂糖、塩、バターを加
え、生地がなめらかになるまでこねます。覆
いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱
を使用して約 30 分発酵させます。

アーモンドのみじん切りを生地に練りこ
み、8 等分して丸めます。ベーキングトレイ
または穴あきユニバーサルトレイの上に並
べます。覆いをしてオープンに入れ、35 °C
の上下加熱を使用してさらに 20 ～ 30 分発
酵させます。

刷毛で牛乳を塗り、上に氷砂糖を振りかけ
ます。きつね色になるまで焼きます。

バターミルクパン

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)
 ぬるく温めたバターミルク：300 ml
 強力粉：375 g
 ライ麦粉：100 g
 小麦ふすま：大さじ 1
 リンシード（亜麻仁）：大さじ 1
 砂糖：小さじ 1
 塩：小さじ 2
 バター：小さじ 1

つや出し用

バターミルク

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	170 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	45 ～ 55 分

方法

ぬるく温めたバターミルクにイーストを溶かします。次に、強力粉、ライ麦粉、小麦ふすま、リンシード、砂糖、塩、バターを加え、生地が柔らかくなめらかになるまでこねます。生地に覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

生地を軽くこねてから、長いパンの形にします。油を塗ったローフ型（約 30 cm）に生地を入れます。覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用してさらに 20 ～ 30 分発酵させます。

上部に斜めの切込みを入れ、刷毛でバターミルクを塗り、きつね色になるまで焼きます。

レシピ

チョコレートプレートヒェン

8 個分

材料

生イースト：1 個（42 g）
ぬるく温めた牛乳：150 ml
強力粉：500 g
塩：ひとつまみ
砂糖：60 g
バニラシュガー：小さじ 2
柔らかくしたバター：75 g
卵：2 個
チョコレートドロップ：100 g

つや出し用

牛乳

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、砂糖、バニラシュガー、バター、卵を加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

チョコレートドロップを生地に練りこみ、8 等分して丸めます。ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 15 ～ 20 分発酵させます。

刷毛で牛乳を塗ります。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 160 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	25 ～ 35 分

オニオンフラットブレッド

生地材料

生イースト：1 個（42 g）

ぬるま湯：200 ml

強力粉：375 g

塩：小さじ 1

油：大さじ 2

トッピング材料

レッドオニオン：小 2 個

風味の強いチーズ：100 g

タイム

振りかけ用

油：大さじ 2

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	Auto
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	自動
調理時間	25 ～ 30 分

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、油を加え、生地がなめらかになるまで 3 ～ 4 分こねます。生地に覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して約 45 分発酵させます。

ガス抜きをして、フラットブレッドの形にめん棒で伸ばします（直径約 30 cm）。ベーキングトレイの上に並べて覆いをし、室温でさらに 10 分発酵させます。

レッドオニオンの皮をむいて薄切りにし、チーズをおろします。

フラットブレッドの上にレッドオニオンを散らし、チーズとタイムを振りかけます。フラットブレッドの端に油を振りかけ、きつね色になるまで焼きます。

レシピ

クワルク生地プレートヒェン

10 個分

材料

- 低脂肪クワルク：250 g
- 卵：2 個
- 砂糖：70 g
- バニラシュガー：小さじ 2
- 塩：ひとつまみ
- 薄力粉：500 g
- ベーキングパウダー：25 g (約小さじ 7)
- クルミのみじん切り：100 g

つや出し用

牛乳

トッピング

砂糖

方法

クワルク、卵、砂糖、バニラシュガー、塩を混ぜます。次に、薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけ、クワルク等を混ぜた材料とくるみのみじん切りを少しずつ加えます。

生地が柔らかくなめらかになるまで手でこねます。生地が手にくっつく場合は、小麦粉を少し加えます。

生地を 10 等分して丸めます。刷毛で牛乳を塗り、上部に砂糖をまぶし、ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。予熱したオーブンに入れます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	150 ~ 170 °C + 予熱
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ~ 35 分

ヒント

手作りのバニラシュガー：バニラの鞘を縦長に半分に切り、それぞれを 4 ~ 5 個に切ります。蓋つきのガラス瓶に砂糖 500 g と一緒に入れて 3 日間置き、香りを吸わせます。香りをさらに強くするには、バニラの鞘からバニラビーンズをこそぎとり、砂糖に加えます。

バターミルクローフ

材料

生イースト：1 個（42 g）
 ぬるく温めたバターミルク：240 ml
 強力粉：500 g
 砂糖：100 g
 塩：ひとつまみ
 溶かしバター：20 g
 低脂肪クワルク：125 g
 レーズン：250 g

つや出し用

水

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
調理時間	55 ～ 65 分

方法

ぬるく温めたバターミルクにイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、塩、バター、クワルクを加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 25 ～ 35 分発酵させます。

レーズンを練りこんでから、油を塗ったローフ型（約 30 cm）に生地を入れます。覆いをしてオーブンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して約 20 ～ 30 分発酵させます。

上部に刷毛で水を塗り、きつね色になるまで焼きます。

麦芽とかぼちゃの種のプレートヒェン

8 個分

材料

生イースト：1 個（42 g）
 麦芽エキス：大さじ 1
 めるま湯：300 ml
 強力粉：500 g
 塩：小さじ 3
 かぼちゃの種のみじん切り：50 g

方法

めるま湯にイーストと麦芽エキスを溶かします。次に、強力粉、塩、かぼちゃの種のみじん切りを加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 40 分発酵させます。

もう一度生地を軽くこね、8 等分して丸めます。刷毛で水を少し塗り、上部にバツ印の切込みを入れます。ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに約 30 ～ 40 分発酵させます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	190 ～ 210 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ～ 30 分

ヒント

麦芽エキスによって、イーストの発酵が早まります。また、パンやプレートヒェンに甘さが加わり、きれいな焼き色が付きます。麦芽エキスは、健康食品店やスーパーマーケットなどで手に入ります。

イーストヴェックマン

4 個分

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)

ぬるく温めた牛乳：200 ml

強力粉：375 g

砂糖：50 g

塩：ひとつまみ

柔らかくしたバター：50 g

つや出し用

卵：1 個

飾り用

レーズン

アーモンド

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	20 ～ 30 分

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、塩、バターを加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

もう一度生地を軽くこねます。生地の表面に強力粉をふって、約 1 cm の厚さになるまでめん棒で伸ばし、人型に切ります。ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用してさらに約 15 ～ 20 分発酵させます。

溶いた卵を刷毛で生地に塗り、レーズンとアーモンドで飾り付けをします。きつね色になるまで焼きます。

レシピ

イーストプレッツェル

8 個分

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)

ぬるく温めた牛乳：100 ml

強力粉：300 g

砂糖：小さじ 1

塩：小さじ 1

バター：30 g

卵：1 個

つや出し用

卵黄：1 個

牛乳：大さじ 1

トッピング

ケシの実または粉チーズ

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	20 ～ 30 分

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かしします。次に、強力粉、砂糖、塩、バター、卵を加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用して 20 ～ 30 分発酵させます。

もう一度生地を軽くこね、8 等分して棒状（直径約 0.5 cm）にします。プレッツェルの形にして、ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオープンに入れ、35 °C の上下加熱を使用してさらに 10 分発酵させます。

卵黄と牛乳を混ぜて刷毛で塗り、ケシの実または粉チーズを振りかけます。きつね色になるまで焼きます。

ベーコン／ハーブのバゲット

2 個分

材料

生イースト：1 個（42 g）
 ぬるま湯：250 ml
 強力粉：250 g
 全粒強力粉：250 g
 砂糖：小さじ 1
 塩：小さじ 2
 胡椒：小さじ 1/2
 油：大さじ 3
 加熱済みのハムまたはベーコンの細かいさいの目切り：150 g、またはパセリ、ディル、チャイブのみじん切り：各大さじ 3

つや出し用

牛乳

方法

ぬるま湯にイーストを溶かします。次に、強力粉、全粒強力粉、砂糖、塩、胡椒、油を加え、生地がなめらかになるまで 3 ～ 4 分こねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して 40 ～ 50 分発酵させます。

みじん切りのハム、ベーコン、またはハーブを混ぜ込みます。生地を 2 等分して長さ約 35 cm のバゲットの形にし、ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。バゲットの上部に斜めの切込みをいくつか入れます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 15 ～ 20 分発酵させます。

刷毛で牛乳を塗り、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	190 ～ 210 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ～ 35 分

レシピ

ハムとチーズのプレートヒェン

8 個分

材料

生イースト： 1/2 個 (21 g)

ぬるま湯：250 ml

強力粉：500 g

バター：30 g

塩：小さじ 1/2

細かいさいの目切りにした加熱済みハム：
100 g

風味の強い粉チーズ：100 g

つや出し用

水

方法

ぬるま湯にイーストを溶かします。次に、強力粉、塩、バターを加え、生地がなめらかになるまでこねます。生地に覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約30分発酵させます。

ハムと半量の粉チーズを生地に練りこみます。

生地を8等分して丸め、ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに15～20分発酵させます。

上部に刷毛で水を塗り、残りの粉チーズをトッピングします。きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	25 ～ 30 分

ヒント

チェダーチーズの代わりに、エメンタールチーズ、グリュイエールチーズ、または熟成したゴーダチーズを使ってプレートヒェンを作ってみてください。

アプリコットローフ

材料

生イースト：1 個（42 g）
 ぬるく温めた牛乳：200 ml
 強力粉：500 g
 砂糖：60 g
 バニラシュガー：大さじ 1
 塩：ひとつまみ
 すりおろしたレモンの皮：小さじ 1
 柔らかくしたバター：100 g
 卵：1 個
 ドライアプリコット：100 g
 ピスタチオのみじん切り：50 g

つや出し用

牛乳

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、バニラシュガー、塩、レモンの皮、バター、卵を加え、生地がなめらかになるまでこねます。生地に覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

アプリコットのさいの目切りとピスタチオを生地に練りこみます。生地をまとめて、油を塗ったローフ型（約 30 cm）に入れます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 15 分発酵させます。

つや出しの牛乳を塗り、焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	50 ～ 60 分

レシピ

バターケーキ

20 個分

生地の材料

- 生イースト：1 個（42 g）
- ぬるく温めた牛乳：200 ml
- 強力粉：500 g
- 砂糖：50 g
- 塩：ひとつまみ
- バター：50 g
- 卵：1 個

トッピングの材料

- バター：100 g
- アーモンドスライス：100 g
- 砂糖：120 g
- バニラシュガー：小さじ 4

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かし
す。次に、強力粉、砂糖、塩、バター、
卵を加え、生地がなめらかになるまでこね
ます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の
上下加熱を使用して約 20 分発酵させま
す。

ガス抜きをし、ユニバーサルトレイの上
に広げます。覆いをしてオーブンに入れ、
35℃の上下加熱を使用してさらに 20 分
発酵させます。

バター、バニラシュガー、半量の砂糖を
混ぜます。生地に指でくぼみをいくつも
作ります。2 本のティースプーンを使
用して、先ほど混ぜ合わせたものを少
しずつくぼみの中に入れていきま
す。残りの砂糖とアーモンドスライ
スを上に振りかけます。

さらに 10 分発酵させて、きつね色に
なるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の 回数／方法	<i>Auto</i>
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム 噴射	自動
調理時間	25 ～ 30 分

松の実とアーモンドのケーキ

20 個分

生地材料

イースト：30 g
ぬるく温めた牛乳：200 ml
強力粉：500 g
砂糖：80 g
塩：ひとつまみ
柔らかくしたバター：80 g
卵：1 個

トッピング材料

バター：150 g
砂糖：200 g
蜂蜜：大さじ 2
ダブルクリーム：大さじ 3
松の実のみじん切り：100 g
アーモンドスライス：100 g

フィリング材料

バニラカスタードパウダー：1 箱
牛乳：500 ml
砂糖：大さじ 3
塩：ひとつまみ
柔らかくしたバター：250 g

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、塩、バター、卵を加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

ガス抜きをし、ユニバーサルトレイの上に広げます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 20 分発酵させます。

トッピングを作るために、平鍋にバター、砂糖、蜂蜜、ダブルクリームを入れて沸騰させ、松の実のみじん切りとアーモンドスライスを加えます。

そのまま置いて冷まします。生地に指でくぼみをいくつも作り、冷ましたトッピングを生地の上に平らに広げます。ケーキをさらに 10 分発酵させてから、きつね色になるまで焼きます。

フィリングを作るために、バニラカスタードパウダー、牛乳、砂糖、塩を温めてプリンミックスにします。そのまま置いて冷まします。その間にバターをクリーム状にしておき、冷めたプリンミックスを一度に少しずつ入れて混ぜます。

ケーキが冷めたら、横半分に切ります。下の段にフィリングを広げたら、上の段をフィリングの上に慎重に置きます。冷やしてからサーブします。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	<i>Auto</i>
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	自動
調理時間	25 ～ 30 分

レシピ

クルミ入り編みパン

10 個分

材料

- 生イースト：1 個（42 g）
- ぬるく温めた牛乳：150 ml
- 強力粉：500 g
- 砂糖：50 g
- バニラシュガー：小さじ 2
- 塩：ひとつまみ
- 柔らかくしたバター：100 g
- 卵：1 個
- クルミのみじん切り：100 g

つや出し用

牛乳

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、バニラシュガー、塩、バター、卵を加え、生地がなめらかになるまでこねます。生地に覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 30 ～ 40 分発酵させます。

クルミのみじん切りを生地に練りこみます。生地を 3 等分して長さ約 40 cm の棒状にします。3 つの棒状の生地を編み込んで、ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 20 分発酵させます。

刷毛で牛乳を塗り、焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	<i>Auto</i>
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	自動
調理時間	30 ～ 40 分

シナモンとマカダミアナッツのリングパン

10 個分

生地の材料

生イースト：1 個（42 g）
ぬるく温めた牛乳：100 ml
強力粉：500 g
砂糖：100 g
塩：ひとつまみ
すりおろしたレモンの皮：レモン 1 個分
柔らかくしたバター：100 g
卵：1 個
卵白：2 個

トッピングの材料

シナモンパウダー：小さじ 2
砂糖：大さじ 2
無塩マカダミアナッツのみじん切り：100 g
卵黄：2 個

つや出し用

牛乳

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、塩、レモンの皮、バター、卵、卵白を加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

生地を軽くこね、2 等分します。それぞれを長さ 50 ～ 60 cm の棒状にし、2 つを編み込んで輪の形にします。

ベーキングトレイまたは穴あきユニバーサルトレイの上に並べます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 20 分発酵させます。

シナモンパウダー、砂糖、マカダミアナッツのみじん切り、卵黄を混ぜます。刷毛で牛乳を塗り、先ほど混ぜ合わせたトッピングを振りかけます。オーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 15 ～ 20 分発酵させます。きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	30 ～ 35 分

ヒント

マカダミアナッツはオーストラリア原産で、世界で最も高価なナッツの 1 つです。このナッツの女王は不飽和脂肪を豊富に含んでおり、柔らかくてクリーミーな味わいです。

レシピ

スペイン風タイの野菜添え

4 人分

材料

タイの切り身：4 枚（それぞれ約 400 g）

小さいじゃがいも：800 g

赤唐辛子：2 本

グリーンズッキーニ：2 本

イエローズッキーニ：2 本

エシャロット：4 本

にんにく：3 片

山羊のチーズ：400 g

レモン汁：1 個分

塩

レモンペッパー

タイムの小枝：4 本

ローズマリーの小枝：4 本

オリーブ油：大さじ 10

方法

じゃがいもを皮つきのまま約10分茹でます。

赤唐辛子を半分に切り、頭の部分と種を取り除いて刻みます。ズッキーニを薄切りし、エシャロットをくし型に切ります。にんにくの皮をむいてみじん切りにし、チーズをさいの目切りにします。

魚を洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切ります。レモン汁を振りかけ、塩とレモンペッパーで味付けし、大きなグルメオープン皿またはユニバーサルトレイに入れます。

茹でたじゃがいも、野菜、ハーブを混ぜ、塩とレモンペッパーで味付けします。魚の周りにきれいに並べて、野菜の上に山羊のチーズを振りかけます。

オリーブ油を塩と胡椒で味付けし、魚、じゃがいも、野菜の上に振りかけてから、オーブンで調理します。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	30 ～ 40 分

ヒント

このレシピは、小さい新じゃが（直径 25 ～ 40 mm）を皮つきのまま調理するのに適しています。

ちりめんキャベツとサーモンのグラタン

4 人分

材料

サーモンの切り身：600 g
ちりめんキャベツ（小）：1 個（約 600 g）
柔らかくしたバター：20 g
じゃがいも：500 g
胡椒
塩
ハーフ入りクレームフレーシュ（乳脂肪分の多い濃厚なサワークリーム）：300 g
わさびソース：小さじ 2 ～ 3
粉CHEDDARチーズ：80 g
白パン：80 g

方法

キャベツを洗って 4 等分し、芯を取り除き、葉の部分を細かく刻みます。フライパンにバターを入れて温め、キャベツを加えて 15 分軽く加熱し、ときどき混ぜます。

じゃがいもの皮をむいてスライスし、5 分茹でます。

サーモンを洗って水気を切り、幅約 2 cm の細切りにします。塩と胡椒で味付けします。クレームフレーシュ、わさびソース、チーズを混ぜます。

キャベツとじゃがいもを混ぜて、耐熱皿（約 20 × 30 cm）に入れます。上にサーモンを並べます。パンをさいの目切りにし、先ほど混ぜたクレームフレーシュの中に入れてかき混ぜます。このパンをサーモンの上に広げて焼きます。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	3
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
3 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

レシピ

マスの詰め物焼き

4 人分

材料

- マス：2 尾（各 600 ～ 700 g）
- レモン汁：1 個分
- 塩
- エシャロット：2 本
- にんにく：2 片
- 小粒のケッパー：50 g
- 卵黄：1 個
- オリーブ油：大さじ 2
- 白パン：2 枚
- チリパウダー
- 挽きたての胡椒

方法

魚を洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切ります。内側と外側にレモン汁を振りかけ、塩と胡椒で味付けします。

エシャロットとにんにくの皮をむいて、粗いみじん切りにします。白パンをさいの目切りにします。ケッパー、卵黄、エシャロット、にんにく、オリーブ油、白パンを混ぜ、塩、胡椒、チリペッパーで味付けします。

この詰め物を魚に詰め、爪楊枝で閉じます。

魚をユニバーサルトレイに入れ、オーブンで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	30 ～ 40 分

ウィーン風魚の切り身焼き

4 人分

材料

マスの切り身：3 枚（各 200 g）
 レモン汁：1 個分
 クリームフレーシュ（乳脂肪分の多い濃厚なサワークリーム）：125 g
 ガーキン（ミニキュウリ）ピクルス：50 g
 ケッパー：10 g
 ストリーキー・ベーコン（脂肪が縞状に入ったベーコン）：30 g
 マスタード：大さじ 1
 粉パルメザンチーズ：小さじ 1

方法

魚の切り身を洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切り、レモン汁を振りかけます。油を塗ったキャセロール皿（20×20 cm）の中に切り身を 1 枚置き、半量のクリームフレーシュを塗ります。

ガーキンピクルスとケッパーを水洗いします。次に、さいの目切りにしたベーコンおよびガーキンピクルスとみじん切りにしたケッパーを混ぜます。

このガーキンピクルスの混ぜ合わせの 3 分の 1 を魚の切り身の上にのせます。2 枚目の切り身をその上にのせてマスタードを塗り、ガーキンピクルスの混ぜ合わせの 3 分の 1 をのせます。

3 枚目の魚の切り身をこの上にのせ、残りのクリームフレーシュを塗り、残りのガーキンピクルスの混ぜ合わせをのせます。上からパルメザンチーズを振りかけて焼きます。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	30 ～ 40 分

サーモンとほうれん草のタリアテッレ

4 人分

材料

生のほうれん草（または解凍済みの冷凍ほうれん草）：450 g
にんにく：1 片
塩
ナツメグ
グリーンタリアテッレ：500 g
サーモンの切り身：400 g
レモン汁：大さじ 1 ～ 2
挽きたての胡椒
ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：200 ml
サワークリーム：250 g
イタリアンハーブミックス：大さじ 2
アーモンドスライス：20 g

方法

沸騰したお湯にほうれん草の束を 1 分入れ、十分に湯切りします。余分な水分を手で絞ります。

ほうれん草をあらく刻み、塩と少量のナツメグで味付けします。

タリアテッレをアルデンテに茹でます。

サーモンを洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切って、大き目のさいの目切りにします。レモン汁を振りかけ、塩と胡椒で味付けします。

ダブルクリーム、サワークリーム、ハーブを混ぜ、塩と胡椒で味付けしてソースを作ります。

油を塗った耐熱皿（約 20 × 30 cm）にタリアテッレを入れ、上にほうれん草とさいの目切りのサーモンを並べます。ソースを上からかけ、アーモンドスライスを散らし、蓋をしないで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	3
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
3 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

スペイン風タラのパン粉焼き

4 人分

材料

タラの切り身（皮なし）：750 g

玉ねぎ：3 個

バター：40 g

トマト：500 g

レモン汁：1/2 個分

塩

胡椒

牛乳：100 ml

パン粉：10 g

パセリのみじん切り：大さじ 2

方法

玉ねぎを薄切りにし、半量のバターでソテーします。トマトをスライスします。キッチンペーパーで押さえて魚の水気を切り、レモン汁を振りかけ、塩と胡椒で味付けします。

油を塗った耐熱皿（直径 26 cm）に玉ねぎを入れます。トマトを上のにのせ、塩と胡椒で味付けします。

魚を上のにのせます。残りのバターを溶かして牛乳を加え、魚の上にかけます。パン粉を振りかけて焼きます。パセリのみじん切りを飾ってからサーブします。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	30 ～ 40 分

レシピ

マスのマッシュルーム詰め

4 人分

材料

- マス：4 尾（各 250 g）
- レモン汁：大さじ 2
- 塩
- 胡椒
- 玉ねぎ：1/2 個
- にんにく：1 片
- 生のマッシュルーム：200 g
- パセリ：1 束
- バター：50 g

方法

マスを洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切ります。内側と外側にレモン汁を振りかけ、塩と胡椒で味付けします。

玉ねぎとにんにくをあらみじん切りにし、マッシュルームとパセリを刻んで、よく混ぜます。

詰め物をマスに詰め、ベーキングディッシュ（大）またはユニバーサルトレイの上にマスを並べます。バターを散らしてのせて焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

ザンダーのハーブ焼き

4 人分

材料

ザンダー（スズキに似た淡水魚）の

切り身：800 g

レモン汁：1 個分

パセリ：1 束

チャイブ：1 束

ディル：1 束

レモンバームミント：1 束

塩

バター：50 g

方法

魚を洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切り、少量のレモン汁を振りかけます。約 10 分そのままにしておきます。ハーブを洗ってみじん切りにし、よく混ぜ合わせます。浅い耐熱皿の底に敷きます。

塩で魚に味付けし、ハーブの上に並べます。残りのレモン汁を振りかけ、バターを散らしてのせて焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	160 ～ 180 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

スイートサワーチキン

6 人分

材料

鶏むね肉：800 g
種を取り除いたプラム：400 g
生の生姜：40 g
ワケギ：1 束（少量）
塩
胡椒
油：大さじ 3
バター：40 g
白ワイン：100 ml
オレンジジュース：100 ml
チキンストック：100 ml
蜂蜜：小さじ 1
生クリーム：50 ml

方法

生姜の皮をむき、細かくすりおろします。ワケギを 2 cm の長さに切ります。

鶏肉を塩と胡椒で味付けします。グルメオープン皿に油を熱して、鶏肉の表面にサッと焼き目をつけます。バター、ワケギ、生姜を加え、サッと炒めます。

白ワイン、オレンジジュース、チキンストックを加えます。プラムと蜂蜜を加え、鶏肉の上に生クリームをかけます。オープンで調理します。ソースにとろみをつけた場合は、水で溶いたコーンスターチを使います。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	フル
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	自動
調理時間	40 ～ 50 分

七面鳥ロールのほうれん草とリコッタチーズ詰め

6 人分

材料

七面鳥胸肉：1000 g

エシャロット：1 本

解凍済みの冷凍ほうれん草：225 g

卵黄：1 個

パン粉：大さじ 2

リコッタチーズ：125 g

塩

胡椒

ナツメグ

オリーブ油：大さじ 2

ローズマリー：小さじ 1

チキンストック：750 ml

ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：500 ml

方法

エシャロットをあらみじん切りにし、解凍済みの冷凍ほうれん草、卵黄、パン粉と混ぜます。塩、胡椒、少量のナツメグで味付けします。

七面鳥胸肉の縦方向を水平にスライスします。ただし、最後までは切らず、端がつながったままにします。七面鳥胸肉を開き、2枚のラップで挟んで平らにします。塩と胡椒で味付けし、ほうれん草とリコッタチーズを混ぜたものを上に塗ります。丸めて、紐で縛ります。

塩と胡椒で味付けし、耐熱皿に入れます。上にオリーブ油を振りかけ、ローズマリーを散らします。チキンストックを加え、オーブンで調理します。60 分経ったら、上にダブルクリームをかけます。

肉をソースから取り出し、紐を外します。ソースにとろみをつけたい場合は、水で溶いた少量のコーンスターチを使います。肉をスライスして、ソースと一緒にサーブします。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	3
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 25 分後
3 回目のスチーム噴射	さらに 25 分後
調理時間	90 ～ 100 分

ビーフロールの蒸し焼き

4 人分

材料

薄切りの牛ステーキ肉：4 枚

(それぞれ約 160 ～ 200 g)

塩

胡椒

中辛マスタード：小さじ 4

ストリーキー・ベーコン（脂肪が縞状に入ったベーコン）：8 枚

カクテルガーキン（ミニキュウリのピクルス）：8 個

にんじん：2 本

細いポロネギ（西洋ねぎ）：1 本

セロリ：150 g

玉ねぎ：1 個

油

トマトピューレ：大さじ 1

赤ワイン：250 ml

タイムの小枝：2 本

ローズマリーの小枝：2 本

ローリエ：2 枚

にんにく：1 片

ビーフストック：1000 ml

生クリーム：100 ml

方法

ステーキ肉を並べて、塩と胡椒で味付けします。マスタードを塗り、ベーコン 2 枚とくし形切りした 2 個分のガーキンを各ステーキ肉の上にのせます。丸めて、爪楊枝か紐で固定します。にんじん、ポロネギ、セロリ、玉ねぎを 1 cm のさいの目切りにします。

オーブン皿に油を入れて熱し、丸めた肉の表面全体に焼き目をつけます。肉を取り出して、野菜を炒めます。

トマトピューレを加え、野菜と一緒に炒めます。3 分の 1 の量の赤ワインを入れてデグレーズ（沸騰させながら鍋肌についた肉や野菜のエキスを溶かすこと）します。赤ワインがほとんどなくなったら、次の 3 分の 1 の量を入れて繰り返し、最後の 3 分の 1 の量を完全に蒸発させます。

ハーブ、スパイス、にんにく、ビーフストックに加えます。オーブン皿に肉を戻し、蓋をしてオーブンで 60 分調理します。

60 分経ったら蓋を取り、1 回目のスチーム噴射を行います。蓋なしで調理を続けます。

調理が終わったら肉を取り出し、爪楊枝や紐を取り外します。ストックをこして、生クリームを加えます。ソースにとろみをつけたい場合は、水で溶いたコーンスターチを使います。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の 回数／方法	3
温度	140 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム 噴射	プログラムを開始してから 60 分後
2 回目のスチーム 噴射	さらに 20 分後
3 回目のスチーム 噴射	さらに 20 分後
調理時間	120 分

仔牛モモ肉の蒸し焼き

6 人分

材料

仔牛モモ肉：1500 g
にんじん：2 本
細いポロネギ（西洋ねぎ）：1 本
セロリ：150 g
玉ねぎ：1 個
にんにく：1 片
タイムの小枝：2 本
ローズマリーの小枝：2 本
ローリエ：4 枚
ジュニパーベリー：5 粒
塩
胡椒
白ワイン：500 ml
クレームフレーシュ（乳脂肪分の多い濃厚な
サワークリーム）：100 g
ビーフストックまたは水：250 ml

方法

にんじん、ポロネギ、玉ねぎを 1 cm のさい
の目切りにし、にんにく、ハーブ、スパイ
スと一緒にオープン皿に入れます。

肉を塩と胡椒で味付けし、野菜の上に置いて調理します。

調理して 25 分経ったら、白ワインを入れて
デグレーズ（沸騰させながら鍋肌についた
肉や野菜のエキスを溶かすこと）し、肉に
火が通るまで調理します。野菜がパサパサ
になるようであれば、水を加えます。

ソースをこしてから、クレームフレーシュ
とビーフストックを加えてとろみをつけま
す。必要であれば、水で溶いた少量のコー
ンスターチを使います。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の 回数／方法	3
温度	210 ～ 230 °C、25 分後に 130 ～ 150 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム 噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム 噴射	さらに 15 分後
3 回目のスチーム 噴射	さらに 30 分後
調理時間	90 ～ 100 分

ガモンハムの照り焼き

6 人分

材料

ガモン（豚ブロックの塩漬け）ハム：1000 g

柔らかくしたバター：20 g

ブラウンシュガー：40 g

にんじん：2 本

細いポロネギ（西洋ねぎ）：1 本

セロリ：150 g

玉ねぎ：1 個

ローリエ：5 枚

クローブ：6 粒

砕いたジュニパーベリー：10 粒分

赤ワイン：125 ml

水：250 ml

方法

ガモンハムの表面に2～3 mmの深さで格子状の模様の切込みを入れます。切込みにバターとブラウンシュガーを塗りこみます。

にんじん、ポロネギ、セロリ、玉ねぎをさいの目切りにします。スパイスと混ぜて、ユニバーサルトレイの中央に置きます。その上にガモンハムをのせます。ガモンハムの回りに赤ワインと水を注ぎ、オーブンで調理します。野菜がパサパサになるようであれば、水を少し加えます。

グレイビーソースをこします。必要であれば、水で溶いた少量のコーンスターチを使ってとろみをつけます。ガモンハムをスライスし、グレイビーソースと一緒にサーブします。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	3
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
3 回目のスチーム噴射	さらに 30 分後
調理時間	70 ～ 90 分

豚ヒレ肉の詰め焼き

6 人分

材料

豚ヒレ肉：4 枚（各 300 g）塩
胡椒
バジルの葉：20 枚
レッドペースト：250 g
おろしたてのパルメザンチーズ：30 g
パルマハム：12 枚
バター：40 g
ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：250 ml
ミートストック：250 ml

方法

豚肉の縦方向を水平にスライスします。ただし、完全には切らず、端がつながったままにします。豚肉を開いて、塩と胡椒で両面に味付けし、切り口に沿ってバジルの葉を並べます。

豚肉にレッドペーストを塗り、パルメザンチーズを振りかけます。豚肉を閉じて、パルマハムで包みます。グルメオープン皿に置き、バターを散らしてのせてから、オープンに入れます。

オープンで調理して 15 分経ったら、ダブルクリームとミートストックを加えます。温度を 140 °C に下げ、最後のスチーム噴射を行います。ソースにとろみをつけたい場合は、水で溶いた少量のコーンスターチを使います。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	3
温度	170 ～ 190 °C、15 分後に 140 °C
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
3 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

ヒント

レッドペーストを手作りするには：
瓶詰のドライトマト 200 g とにんにく 1 片をみじん切りにします。オリーブ油 50 ml、砂糖小さじ 1、パン粉大さじ 2 をピューレにします。オレガノとサンバルで味を調えます。

中華風ポークステーキ

6 人分

材料

豚肩ロース（ブロック）：1500 g
 にんにく：3～4 片
 クルミ大の生の生姜：2 個
 塩：小さじ 3
 醤油：大さじ 3
 蜂蜜：大さじ 3
 シェリー酒：大さじ 2
 五香粉：小さじ 1
 海鮮醬：大さじ 2
 サンバルオレック（チリペースト）：適量

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	170 ～ 190 °C + 予熱
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	20 ～ 30 分

方法

にんにくをあらみじん切りにし、生姜の皮をむいておろします。塩、醤油、蜂蜜、シェリー酒、五香粉、海鮮醬を加え、よく混ぜます。サンバルオレックで味を調えます。

肉を約 3 cm の厚さにスライスします。漬け汁を入れたプラスチック容器の中に入れ、きっちりと蓋をします。冷蔵庫に入れて、ときどき裏返しながら約 3 ～ 4 時間漬け込みます。

漬け汁から肉を取り出し、ユニバーサルトレイにのせたコンビラックの上に並べます。予熱したオープンに入れ、すぐにスチーム噴射を行います。

レシピ

スペイン風ウサギのんにく風味

4 人分

材料

- 塩：適量
- 胡椒：適量
- ウサギ：1 羽
- セロリ：4 本
- 玉ねぎ：2 個
- トマト：2 個
- にんにく：4 片
- オリーブ油：大さじ 5
- 白ワイン：125 ml
- チキンストック：750 ml
- タイムの小枝：3 本
- ローリエ：4 枚
- スライスした黒オリーブ：100 g

方法

ウサギを 4 等分に切り分け、塩と胡椒で味付けします。セロリ、玉ねぎ、トマトをさいの目切りにします。

肉をオープン皿に入れ、オリーブ油で表面に焼き目をつけます。トマト、セロリ、玉ねぎ、にんにくを入れます。

白ワインを入れてデグレーズ（沸騰させながら鍋肌についた肉や野菜のエキスを溶かすこと）し、チキンストック、タイム、ローリエ、オリーブを加えます。オープンに入れて調理します。

肉を取り出し、こしたソースを平鍋に入れて煮立てます。必要であれば、水で溶いた少量のコーンスターチを使ってとろみをつけます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 20 分後
調理時間	70 ～ 80 分

ヒント

このスペイン料理のレシピは、通常、フラットブレッドと旬のサラダと一緒にサーブします。

ピスタチオの衣の仔羊のカツレツ

4 人分

材料

仔羊の骨付きの背肉:2 枚(それぞれ約 400 g)

ピスタチオのみじん切り : 50 g

バター : 50 g

パン粉 : 30 g

タイム : 小さじ 1/2

塩 : 適量

胡椒 : 適量

オリーブ油 : 大さじ 2

方法

ピスタチオのみじん切り、バター、パン粉を混ぜ、タイム、塩、胡椒で味付けします。

肉を塩と胡椒で味付けします。フライパンにオリーブ油を入れて熱し、肉の表面全体に焼き目をつけます。肉の付いた側を上にしてユニバーサルトレイにのせます。ピスタチオなどを混ぜた衣を肉に塗ります。予熱したオーブンに入れ、すぐにスチーム噴射を行います。

調理が済んだら肉をアルミホイルで包み、10 分ほど経ってから切り分けます。

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	200 ~ 220 °C + 予熱
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオーブンに入れた直後
調理時間	15 分

ポテトダンプリング

4 人分

材料

- じゃがいも：125 g
- 生イースト： 1/2 個 (21 g)
- ぬるく温めた牛乳：80 ml
- 塩：小さじ 1/2
- 強力粉：250 g
- 柔らかくしたバター：20 g
- 卵：1 個
- ハーフ入りクリームチーズ：200 g

つや出し用

牛乳

方法

じゃがいもの皮をむいて茹でます。熱いうちにポテトライサーでつぶし、そのまま置いて冷まします。

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、じゃがいも、塩、強力粉、バター、卵を加え、生地が柔らかくなめらかになるまでこねます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 30 分発酵させます。

12 等分して丸め、横に小さい穴を開けます。穴にクリームチーズ小さじ 1 を詰め、生地を寄せて閉じます。

油を塗った耐熱皿（約 20×30 cm）に、閉じ口を下にして置きます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用してさらに 20～30 分発酵させます。

刷毛で牛乳を塗り、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 170 ℃
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

ヒント

ダンプリングは、肉の切り身とサラダのサイドディッシュとしても使えます。

チーズスフレ

8 人分

材料

バター：20 g
 薄力粉：30 g
 温めた牛乳：200 ml
 塩：適量
 挽きたての胡椒：適量
 粉末ナツメグ：ひとつまみ
 粉末カイエンペッパー：ひとつまみ
 卵黄：4 個
 粉チーズ：120 g
 卵白：4 個
 パン粉
 粉パルメザンチーズ：小さじ 2
 ラメキン（陶器製オープン容器）：8 個

方法

片手鍋にバターを溶かし、薄力粉を加えてかき混ぜます（キツネ色にはしないでください）。牛乳を加えてかき混ぜ、さらに 5 分そっと煮立てます。塩、胡椒、ナツメグ、カイエンペッパーで味付けします。

卵黄を少しずつ加えてかき混ぜ、チーズを加えます。

チーズソースを冷ましてから、角が立つまで泡立てた卵白をそっと加えます。

バターを塗ったラメキンにパン粉を振りかけ、ラメキンの上部を 1 cm 以上残してスフレミックスを流し込みます。パルメザンチーズを振りかけます。

ラメキンをユニバーサルトレイに並べ、予熱したオーブンで焼きます。オーブンに入れたらすぐにスチーム噴射を行います。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	1
温度	180 ～ 200 °C + 予熱
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	食材をオープンに入れた直後
調理時間	20 ～ 25 分

ヒント

スフレは冷めるとしぼんでしまうので、焼き立てをサーブします。

レシピ

スプリングパイ

15 人分

材料

パイ生地：300 g
赤ピーマン：1 個
黄ピーマン：1 個
新玉ねぎ：3 個
牛ひき肉：1 kg
にんにくのみじん切り：1 片
パン粉：100 g
卵：2 個
塩
挽きたての胡椒
パプリカパウダー
中辛マスタード：小さじ 2

つや出し用

卵黄：1 個
水

方法

ピーマンをさいの目切りにし、新玉ねぎを薄切りにします。

牛ひき肉、野菜、にんにく、パン粉、卵、スパイス、マスタードを混ぜます。

ローフ型（約 30 cm）の側面に油を塗り、底にクッキングシートを敷きます。パイ生地をめん棒で伸ばして約45×50 cmの大きさにします。パイ生地をパン型に敷きます。このとき、側面全部にパン型の深さと同じ長さのパイ生地がはみ出るようにします。牛ひき肉などを混ぜたものを入れ、押し込んでしっかりと詰めます。型からはみ出たパイ生地をかぶせて蓋をします。パイ生地の端に水を塗り、押さえてパイを閉じます。

3 個のひし形（約 3×3 cm）を蓋の部分から切り取り、それを使ってパイの上部を飾り付けます。

卵黄に水を少し加えて泡立て、刷毛でパイの上に塗り、焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	180 ～ 200 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 20 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 15 分後
調理時間	55 ～ 65 分

チーズパイ

8 人分

生地材料

生イースト：1 個（42 g）
ぬるく温めた牛乳：150 ml
ライ麦粉：150 g
強力粉：200 g
バター：30 g
塩：小さじ 1/2
砂糖：小さじ 1/2

フィリング材料

チーズ：300 g
赤ピーマン：小 2 個
レッドオニオン：小 2 個
刻んだチャイブ：大さじ 2
塩：適量
粗挽き黒胡椒：適量
チリパウダー：適量

トッピング

かぼちゃの種：大さじ 4

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、残りの材料を加え、生地が柔らかくなめらかになるまでこねます。覆いをしてオーブンに入れ、35℃の上下加熱を使用して約 45 分発酵させます。

チーズをあらみじん切りにし、赤ピーマンとレッドオニオンをさいの目切りにして、刻んだチャイブと混ぜます。塩、胡椒、チリパウダーで味付けします。

打ち粉をした台の上でめん棒を使って生地を伸ばし、正方形（約 40×40 cm）にします。正方形の浅い皿に油（約 20×20 cm）を塗り、生地をのせ、角の部分を切り落とします。生地にフィリングをのせ、端を折りたたんでフィリングにかぶせます。折りたたんだ生地を押さえて、端をくっつけます。

5 個のひし形（約 3×3 cm）を蓋の部分から切り取り、それを使ってパイの上部を飾り付けます。

上部に刷毛で水を塗り、かぼちゃの種を散らします。きつね色になるまで焼き、そのまま約 30 分置いてからサーブします。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	3
温度	170 ～ 190℃
水の量	約 300 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
3 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	50 ～ 60 分

ヒント

このパイは前菜に最適です。軽いメイン料理としてサラダと一緒に出すのもお勧めです。

レシピ

ハムとルッコラ入りトルテッリーニのキャセロール

6 人分

材料

ルッコラ：125 g
自然乾燥させたハム：100 g
ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：300 ml
サワークリーム：400 g
塩：適量
胡椒：適量
生トルテッリーニ：800 g
半分に切ったプチトマト：300 g
炒った松の実：大さじ 4
おろしたてのパルメザンチーズ：50 g
粗くおろしたエメンタールチーズ：50 g

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	40 ～ 50 分

方法

ルッコラを洗い、キッチンペーパーで押さえて水気を切ります。ルッコラとハムを刻みます。ダブルクリームとサワークリームを混ぜ、塩と胡椒で味付けします。

トルテッリーニ、半分に切ったプチトマト、ルッコラ、ハムを混ぜ、バターを塗ったキャセロール皿（約 20 × 30 cm）に入れます。上からクリームのソースをかけます。

松の実とチーズを散らし、きつね色になるまで焼きます。

マッシュルームカネロニ

4 人分

材料

カネロニ：16 枚

フィリングの材料

玉ねぎ：1 個

加熱ハム：100 g

マッシュルーム：350 g

油：大さじ 2

山羊のチーズ：75 g

モッツァレラチーズ：100 g

クリームチーズ：150 g

塩：適量

胡椒：適量

スープストック：300 ml

サワークリーム：100 g

トッピング

粉チェダーチーズ：100 g

サワークリームをスープストックに入れて混ぜ、カネロニの上にかけます。チーズを散らし、きつね色になるまで焼きます。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 10 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	45 ～ 55 分

方法

玉ねぎ、ハム、マッシュルームをさいの目切りにします。フライパンに油を熱し、玉ねぎをそっと炒めます。ハムを加え、もう少し炒めます。マッシュルームを加え、フライパンの中に水分が残らなくなるまで炒めます。

山羊のチーズとモッツァレラチーズをさいの目切りにします。マッシュルームなどを炒めたものを冷ましてから加え、クリームチーズを入れてよく混ぜます。塩と胡椒で味を調えます。

カネロニとフィリングをキャセロール皿（約 25 × 30 cm）に入れます。

ヒント

口型をつけない絞り袋を使うと、簡単にフィリングをカネロニにのせることができます。

レシピ

プラムコンポート入りダンプリング

6 人分

材料

強力粉：500 g
生イースト：1 個（42 g）
砂糖：50 g
ぬるく温めた牛乳：250 ml
シナモンパウダー：小さじ 1
塩：ひとつまみ
柔らかくしたバター：100 g
卵：1 個
プラムコンポート：120 g
デコレーション用
アイシングシュガー：40 g

方法

ぬるく温めた牛乳にイーストを溶かします。次に、強力粉、砂糖、塩、バター、卵を加え、生地がなめらかになるまでこねます。覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用して 20 ～ 30 分発酵させます。

生地を 12 等分して丸めます。穴を開けてプラムコンポート大さじ 1 を詰め、口を閉じます。油を塗ったキャセロール皿（約 20 × 30 cm）に、閉じ口を下にして置きます。

覆いをしてオープンに入れ、35℃の上下加熱を使用して 20 分発酵させます。きつね色になるまで焼きます。

アイシングシュガーを振りかけ、バニラカスタードと一緒にサーブします。

設定

プログラム	モイスタープラス 
スチーム噴射の回数／方法	2
温度	150 ～ 170 °C
水の量	約 200 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	プログラムを開始してから 5 分後
2 回目のスチーム噴射	さらに 10 分後
調理時間	35 ～ 45 分

ヒント

その他の包み方として、プラム半個を生地に詰めて、その上に少量のアイシングシュガーを振ってから口を閉じる方法もあります。

スイートチェリースフレ

8 人分

材料

バター：適量
 ナッツの粉：50 g
 サワーチェリー：200 g
 卵黄：2 個
 アイシングシュガー：80 g
 バニラビーンズ：鞘 1 個分
 クワルク：250 g
 コーンスターチ：20 g
 卵白：2 個
デコレーション用
 アイシングシュガー：40 g

設定

プログラム	モイスチャープラス 
スチーム噴射の回数／方法	フル
温度	170 ～ 190 °C
水の量	約 150 ml
棚位置	2
1 回目のスチーム噴射	自動
調理時間	20 ～ 30 分

方法

ラメキン（陶器製オープン容器）にバターを塗り、ナッツの粉を振りかけます。

チェリーの水気を切り、スプーンでラメキンに入れます。

卵黄とアイシングシュガー 60 g を、軽くフワッとなるまでかき混ぜます。バニラビーンズ、クワルク、コーンスターチを加えてかき混ぜます。卵白と残りのアイシングシュガーを角が立つまで泡立てたものをそっと混ぜ入れます。

ラメキン（直径 7 ～ 8 cm）8 個にスフレのミックスをスプーンで入れます。ユニバーサルトレイに並べ、予熱したオープンに入れます。ユニバーサルトレイに約 1 リットルの湯を注ぎ入れ、湯煎にして焼きます。

アイシングシュガーを振りかけてからサーブします。



愛情点検

長年ご使用の電気オープンの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 運転中に異常な音や振動がする
- 本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- 電気オープンにさわるとビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある



● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コンタクトセンター 固定電話からはフリーダイヤル ☎ 0120-310-647

携帯電話・PHSからはナビダイヤル 📞 0570-096-300

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス

www.miele.co.jp

H6260B



ja - JP

M.-Nr. 09 895 990 / 01